

SOMOS

Av. Mariscal La Mar
← Cuadra 0

MANUELA
CAMACHO
Y LA LUCHA
INTERMINABLE
CONTRA LA
VIOLENCIA
DE GÉNERO

UN NUEVO RITMO
PARA DANIELA
DARCOURT:
LA CANTANTE
ALISTA SU
DEBUT TEATRAL

MARCELO WONG,
LAURA TIBAQUIRA,
PEPE CARPENA, JOSÉ
DEL CASTILLO, CAMILA
UNZUETA Y JONATHAN DAY:
GUARDIANES DE LA SAZÓN
Y EL ESTILO EN UNA ZONA
REPLETA DE TALENTOS.

Todos los caminos llevan a **La Mar**

¿Qué novedades se cocinan en la calle
gastronómica más visitada de Lima, y qué
la hace tan atractiva para comer, vivir y
emprender? Hablamos con sus protagonistas.

Compartido gratuitamente por CPC.Oscar Raúl Rojas Aliaga
PROHIBIDO SU VENTA



¡No dejes pasar esta oportunidad!
Aprovecha nuestros grandes beneficios
y obtén hoy tu **All-new K3.**

Escanea aquí
y cotiza hoy.



Precio desde:

US\$ **15,490** o S/ **61,186**

Bono hasta:

US\$ **4,500** o S/ **17,775**



Cuotas hasta
40% más bajas.



Hasta **20%** dscto.
en mantenimientos.



1 año de Soat
GRATIS.

KIA
Movement that inspires

Campaña válida del 01/08/2024 al 31/08/2024 o hasta agotar stock. Stock mínimo 10. Las promociones no son acumulables con otros descuentos y/o promociones. T.C. ref. S/ 3.95. Al momento de la transacción se aplicará el tipo de cambio vigente del día. Revisar los términos y condiciones del financiamiento, bonos, modelos y versiones aplicables, beneficios, entre otros en www.kia.com.pe. Publicidad de Kia Import Perú S.A.C., con RUC N° 20472468147 y EMPRESA DE CREDITOS SANTANDER CONSUMO PERU S.A. con RUC N° 20550226189.

FINANCIADO CON
Santander
Consumer

5 AÑOS
DE GARANTÍA
O 105,000 KM

Pasó esta semana

♦♦

Tolerancia cero. Luego de las lamentables denuncias contra el futbolista Christian Cueva de su esposa, que lo acusa de maltratos físicos y psicológicos, el club Cienciano decidió separar de forma definitiva al jugador, quien firmó por ellos esta semana. El futuro del delantero peruano, que asegura tener depresión crónica, es incierto. Mientras, el sistema judicial ya ha empezado a actuar. Que se haga justicia.

ANSELMO



♦♦
'Youtuber' Ronaldo. La estrella del fútbol portugués presentó su nuevo emprendimiento: un canal de YouTube que en pocas horas alcanzó la cifra de 10 millones de suscriptores. Dejó muy atrás a su archirival Leo Messi, cuyo canal "apenas" tiene 2,7 millones de seguidores.



Su última voluntad

FAMILIARES DEL FALLECIDO ACTOR FRANCÉS ALAIN DELON ASEGURARON QUE NO SACRIFICARÁN A LA MASCOTA DE ESTE, COMO ERA LA POLÉMICA DECISIÓN DEL ÍCONO DEL CINE MUNDIAL.



♦♦

Ucrania a la ofensiva. Un giro se ha impuesto en el conflicto que sostienen Ucrania con Rusia. Los otrora invadidos se han apoderado de la región rusa de Kursk y siguen avanzando. También desplegaron un ataque con drones contra Moscú, el más grande que han hecho hasta la fecha.

2,8 millones

DE TONELADAS DE COBRE PODRÍA PRODUCIR EL PERÚ ESTE AÑO, UNA CIFRA QUE ESTÁ POR DEBAJO DE LAS EXPECTATIVAS MÁS ENTUSIASTAS DEL GOBIERNO.

17 acusados

DEL CASO COCTELES FUERON EXCLUIDOS POR EL PODER JUDICIAL DEL CARGO DE OBSTRUCCIÓN A LA JUSTICIA, ENTRE ELLOS FIGURA KEIKO FUJIMORI.

36 personas

HAN SIDO DENUNCIADAS PENALMENTE POR LA AUTORIDAD DE TRANSPORTE URBANO POR HABER AGREDIDO A SUS FISCALIZADORES.



HAY DOS VISIONES MUY DIFERENTES DE AMÉRICA. UNA SE CENTRA EN EL FUTURO. LA OTRA EN EL PASADO. NOSOTROS LUCHAMOS POR EL FUTURO

Kamala Harris

VICEPRESIDENTA DE ESTADOS UNIDOS

La candidata demócrata se presentó esta semana en la convención de su partido.



♦♦

Separados otra vez. El romance entre los actores y esposos Jennifer López y Ben Affleck llegó a su fin, por segunda vez en su vida. La actriz de origen puertorriqueño presentó una demanda de divorcio ante un juzgado de California.



Contenido

24/08/24



12

Daniela por todo lo alto

La cantante habla con **Somos** sobre una faceta en la que se enfoca cada vez más: la actuación. Darcourt es una de las protagonistas de la obra "Almami, lo que no decimos" que se presenta en el remazado teatro Segura.

22

De China con amor

La periodista Patricia Castro presenta el libro "Amar el amor", que reúne la visión de 38 poetas chinas sobre el sentimiento que más moviliza a los humanos. ¿Qué la llevó a tratar este tema?



30

El reino de Gonzalo Molina

El actor peruano es protagonista de la película "Reinas", que viene cosechando premios en los principales festivales de cine del mundo. Sobre este rol y su trabajo como formador de actores, conversamos con él.



16

Arte en miniatura

Un grupo de emprendedores peruanos se dedica a elaborar pequeñas piezas a escala como una forma original de ganarse la vida. La tendencia de celebrar lo diminuto está empezando a despegar en el Perú.



- 06. Rutas: Santa Rosa de Lima
- 08. Bienestar: obesidad
- 19. Proveccho
- 20. Navegando en kayak
- 26. Circo Beat
- 32. Rubén Blades
- 44. Manuela Camacho
- 48. Astrología
- 49. Test de Proust

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobona
nora.sugobona@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Gabriela Machuca, Víctor Idroga,
Úrsula Acuña, Verónica Calderín.

Corrección de estilo:
Yamileth Latona

Coordinador Somos web:
Jorge Chávez Noriega

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hiers

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Araely Pilo

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amata Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoscomercio

REDACCIÓN
Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria,
Lima. Teléfono: 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria.
Teléfono: 311-6500, línea 2117.
Hecho el depósito legal 992000. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

Tendencias

POR:
CELESTE PÉREZ

ESTILO ÚNICO

Con un 'expertise' de más de una década en el mundo del arte, Meg de Romaña abre las puertas de un Art Store donde lo cotidiano y lo magnífico conviven a la perfección.

1/



Puede conocer más de las piezas de Meg Art Store y conversatorios en el espacio a través del IG: @megartstore.

2/



FOTOS: ALLEN QUINTERA

Meg de Romaña está convencida de que el arte es fundamental para el desarrollo de la vida misma. No hace falta ser un experto o un gran coleccionista, cualquiera puede admirarlo, entenderlo, reflexionar sobre sus expresiones. Motivada por esa premisa, y con una trayectoria de más de 10 años como asesora de arte, en abril de este año decidió abrir las puertas de su propio Art Store, bautizado con su nombre y ubicado a pocos metros de la concurrida calle Dasso en San Isidro.

A diferencia de otros espacios, De Romaña priorizó la calidez del hogar en su propuesta, exponiendo, para quienes la visiten, que es posible combinar el arte contemporáneo de maneras sencillas pero con estilo. "Puedo asegurarles que

mientras una pieza de arte vibre con su personalidad y conecte con ellos, no habrá espacio ni tiempo en el que no encaje", explica. Por ello, la asesora se preocupa por profundizar en los gustos y estilo personal de cada cliente, guiándolos así hacia la pieza indicada.

Meg también abre las puertas de este lugar cada tanto para dialogar sobre el arte, con el propósito de que más personas se acerquen y aprendan la historia detrás de cada pieza. "Considero que mientras más sepan sobre este mundo, sus aristas y las historias detrás del arte, más valorarán y conectarán con sus expresiones", concluye De Romaña, que espera en su espacio a quienes busquen sumergirse en el arte contemporáneo. //



3/

1. EN EL LUGAR, LOS CLIENTES PODRÁN DESCUBRIR CÓMO COMBINAR DIVERSAS PIEZAS DE ARTE CONTEMPORÁNEO CON ESPACIOS DEL HOGAR.

2. LA CURADURÍA EN MEG ART STORE INCLUYE PIEZAS DE ARTISTAS CONSOLIDADOS Y NUEVOS TALENTOS COMO FERNANDO BRYCE Y KYLLA PIQUERAS.

3. MEG DE ROMAÑA DESTACA TAMBIÉN COMO PRESIDENTA DEL CONSEJO DIRECTIVO DEL MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO, EN BARRANCO.



Rutas • **Santa Rosa**

El camino del fervor

Como cada agosto, fieles del Perú y el mundo le rinden homenaje a Santa Rosa de Lima, la patrona de América y las Filipinas. Aquí, los lugares claves para visitar y recordar a la mística limeña.

ALEXSANDRO CUBRANOVIC



EL CRÁNEO DE SANTA ROSA DE LIMA SE ENCUENTRA RESGUARDADO EN LA IGLESIA DE SANTO DOMINGO, EN EL CENTRO DE LIMA.

EL POZO DE LOS DESEOS EN LA BASÍLICA DE SANTA ROSA DE LIMA ES UNO DE LOS LUGARES MÁS VISITADOS POR LOS LIMEÑOS EN AGOSTO.

POR: **DIANA GONZALES**

La Patrona de América y de las Filipinas, Santa Rosa de Lima, nuestra santa del Nuevo Mundo, tiene millones de devotos en el planeta.

El fervor por ella es tan grande que su figura puede encontrarse en todo tipo de representaciones, desde el arte virreinal hasta el contemporáneo y, en este último, se incluye la moda, el cine, la literatura y diversas expresiones de la cultura popular como la gastronomía. Visitarla es una tradición y por ello los peruanos tienen algunos lugares claves e infaltables para recordarla cada 30 de agosto.

LA SANTA PRESENTE

Definitivamente, el pozo de los deseos en la Basílica y Santuario de Santa Rosa (primera cuadra de la Av. Tacna) es el punto de encuentro de la mayoría de devotos en agosto. Cientos de personas entre escolares, padres de familia, profesores y hasta curiosos de toda edad se acercan a este espacio para dejar la carta escrita a mano con un deseo que se espera cumpla la santa limeña. En este mismo santuario también se conocerá el jardín de la santa y la ermita donde solía rezar.



MANUEL CARRILLO



FANCY DE SANTA ROSA DE LIMA



RELEV NOTIA

1/

2/

3/

1. LA CRIFTA DONDE SE ENCUENTRAN LOS RESTOS DE ISABEL FLORES DE OLIVA, EN EL CONVENTO DE SANTO DOMINGO, CERCA A LA PLAZA DE ARMAS.

2. LA SANTA PERUANA ES VENERADA EN FILIPINAS POR UNA SERIE DE MILAGROS CUMPLIDOS Y APARICIONES.

3. MILES DE FIELES LLEGAN CADA 30 DE AGOSTO AL PUEBLO DE SANTA ROSA DE QUIVES, A DOS HORAS DE LIMA EN DIRECCIÓN A CANTA. AHÍ SE ENCUENTRA LA IGLESIA, LA CASA Y EL POZO DE PIEDRA DE LA SANTA.

Por el lado del Jr. Conde de Superunda se encuentra la casa donde nació y creció la pequeña Isabel Flores de Oliva. A una cuadra de la basílica está la iglesia de San Sebastián, donde fue bautizada en 1586. Otros puntos para visitar son la cripta con sus restos en el Convento de Santo Domingo. En su iglesia, se exhibe el cráneo de esta figura mística resguardado en una urna de mármol enchapada con oro y plata.

FUERA DE LIMA

No es complicado realizar un recorrido en honor a Santa Rosa por el Centro Histórico de Lima, pero si los fieles prefieren salir de la ciudad, a dos horas de Lima se encuentra una hermosa construcción de piedra donde vivió Isabel Flores junto a sus padres, en el actual pueblo que lleva su nombre. En el km 63 de la carretera a Canta está la casa y la parroquia donde recibió la confirmación de Santo Toribio de Mogrovejo. De su hogar, se puede ver la piedra en la que realizaba sus penitencias. Aquí se ubica el pozo original de Santa Rosa al que suelen acudir miles de personas para celebrar a la santa peruana. Llegan viajeros de todas partes del país y turistas impresionados por la fe que todavía conservan los peruanos.

En otras partes del mundo también la recuerdan por sus milagros, misticismo y sacrificios en nombre de la humanidad. En países como Argentina, Chile, España, donde vibra la comunidad peruana, también se celebra a Santa Rosa; pero el caso se repite en Filipinas, a 18 mil kilómetros de distancia, ahí incluso salen en procesión, lo que comprueba que la fe por Rosa de Lima ha llegado a los lugares más lejanos. //

Los tips

TUS DESEOS

La Basílica y Santuario del Convento de Santa Rosa de Lima invita a todos los fieles a visitar el jardín de Santa Rosa y conocer el pozo y la ermita. Atención de lunes a domingo, de 9 a.m. a 1 p.m. y de 3 a 6 p.m.

IGLESIA SAN SEBASTIÁN

Ubicada entre los jirones Ica y Chancay, en la iglesia San Sebastián se bautizó a la santa

limeña. Se encuentra a unos 5 minutos caminando desde el santuario de Santa Rosa.

CARTAS ONLINE

Puedes enviar tus cartas por escrito al Facebook @santarosadelima y al Instagram @santarositalima. También por correo a santarosa.correo@gmail.com y al WhatsApp 934 720 733. Voluntarios las imprimirán y colocarán en el pozo.



Bienestar •

Luchar contra la obesidad

Hay distintas formas de combatir esta enfermedad, desde medicina innovadora hasta procedimientos no invasivos y quirúrgicos. Aquí, algunos consejos.

PDF: ÓSCAR GARCÍA NÚÑEZ

La obesidad es un asunto complejo que va más allá de un simple problema estético. Para la ciencia de la salud, se trata de una enfermedad caracterizada por una acumulación excesiva de grasa que impacta negativamente en la salud y la calidad de vida. Las personas con obesidad pueden enfrentar problemas asociados con enfermedades como la diabetes y la hipertensión, además de un incremento significativo del riesgo cardiovascular.

“Es fundamental entender que la obesidad es una enfermedad crónica que no es curable, pero sí tratable”, afirma el Dr. Luciano Poggi (@drlucianopoggi), cirujano especializado en el tratamiento de la obesidad y miembro de la Asociación de Ciru-



EN EL PERÚ, LA OBESIDAD AÚN NO ES RECONOCIDA COMO UNA ENFERMEDAD CUBIERTA POR LOS SEGUROS DE SALUD, LO QUE LIMITA EL ACCESO A TRATAMIENTOS ADECUADOS.

La cirugía no es cosa de juego

No hay que confundir una liposucción, que es un procedimiento netamente estético (aunque riesgoso), con la cirugía bariátrica. En el primer caso, se trata de retirar el exceso de tejido graso de una persona. En el segundo, es una intervención más compleja que se enfoca en el estómago o el intestino delgado. Técnicas como el 'by-pass', el balón gástrico, la gastrectomía en manga y más deben ser aconsejadas y realizadas exclusivamente por un profesional médico calificado.



gía Bariátrica. Se considera crónica porque, aunque un paciente logre controlar su peso, la obesidad puede regresar con el tiempo. Esta enfermedad no se debe únicamente a malos hábitos alimenticios, sino a una disfunción neuronal en la forma en que el cerebro regula el apetito y la saciedad. "Dicho de otra manera, uno no es obeso porque come mucho, sino que uno come mucho porque tiene obesidad".

Este enfoque médico rompe con el paradigma tradicional de que la obesidad es una cuestión de voluntad. En muchos casos, escapa a la decisión del individuo. "No se trata simplemente de ingerir menos calorías", explica el Dr. Poggi. "Existen desregulaciones neuronales que hacen que las personas con obesidad sientan un

apetito desmesurado, lo que a su vez les lleva a consumir más alimentos".

TRATAMIENTOS PARA LA OBESIDAD

Existen diversas formas de abordar el problema, desde la más elemental, como la adecuada nutrición, el ejercicio y un estilo de vida saludable. En estos casos, los tratamientos son integrales y personalizados según las necesidades de cada paciente.

Hoy en día, probablemente, el tratamiento más discutido y destacado consiste en el uso de inyecciones de un grupo de medicamentos conocidos como análogos de GLP-1. Estos permiten a los pacientes controlar el apetito y la saciedad. Se puede complementar con procedimientos endoscópicos y quirúrgicos dentro del campo de la cirugía bariátrica. Antiguamente,

se utilizaba una técnica llamada banda gástrica, muy popular en los años 90, pero ha quedado en desuso. En su lugar, se puede optar por el balón gástrico, una terapia menos invasiva que una cirugía, en la que se coloca un balón dentro del estómago.

Este balón, hecho de poliuretano o silicona, ocupa espacio en el organismo, lo que ayuda a reducir la sensación de apetito. De esta forma, los pacientes tienden a consumir menos calorías mientras tienen este elemento en el estómago de manera temporal. Sin embargo, eso no significa que una persona pueda comer sin restricciones. Todo procedimiento debe ir acompañado por un estilo de vida saludable e incluso de terapia psicológica. El seguimiento a largo plazo es fundamental para optimizar los resultados. //

• Moda



POR:
CELESTE PÉREZ

1/



1. DESDE SU CREACIÓN EN 2019, LA MARCA EXPLORA EN LOS RECUERDOS DE INFANCIA DE LOS GEMELOS RUIZ, QUIENES CRECIERON EN CASA GRANDE, TRUJILLO.

2. TODAS LAS PIEZAS SON FABRICADAS EN EL PERÚ, CON ALGODÓN DE PRIMERA CALIDAD ACOMPAÑADO POR ILUSTRACIONES, FOTOGRAFÍAS Y BORDADOS.

3. SU ÚLTIMA COLECCIÓN SE DIVIDE EN TRES ETAPAS: EL FRUTERO, EL MAESTRO DE OBRAS Y EL ARTISTA POPULAR, RINDIENDO HOMENAJE A ESTOS PERSONAJES.

Los gemelos Paulo y Roberto Ruiz vuelven al Perú, su país natal, para seguir conquistando con su marca D.N.I., ubicada entre las favoritas de París por su sello colorido y original. Dibujos, bordados y tejidos artesanales están presentes en piezas dignas de protagonismo.

ENCANTO POPULAR

A mediados de 2020, el nombre de unos gemelos peruanos haciendo moda en París empezó a dar la vuelta al mundo. Paulo y Roberto Ruiz (Lima, 1992), cautivaban en tierras europeas a punta de personalidad, color y estilo con piezas que recogían ilustraciones típicas peruanas, serigrafías, bordados y frases coloquiales. “El interés por el Perú que hay afuera es innegable. Admiran la complejidad de nuestra cultura y expresiones, su colorido y alegría”, comenta Paulo sobre el ‘boom’ que recibió la marca gestada junto a su hermano y a la que bautizaron como D.N.I.

Criados en el distrito de Casa Grande, Trujillo, la dupla expone hoy piezas que reflejan las memorias que marcaron su infancia, desde las jergas que oían en el barrio hasta los bodegones en los mercados, repletos de color, de vida.

“No es algo meramente superficial. La historia en cada pieza tiene una memoria detrás que es real, son cosas con las que crecimos y que atesoramos cuando nos tocó migrar, desde los carteles del mercado hasta los dibujos en los camiones de carga y los nombres de las calles”, rescatan.



2/

Fue a los 13 años que se despidieron del Perú para reencontrarse con su padre en París, quien había migrado años antes tentando un mejor futuro. “Él migró en los 2000, en medio de la crisis económica y política. A los 13 años, junto a mi mamá, lo seguimos. No somos un caso aislado, es la historia de muchos peruanos que han migrado y lo siguen haciendo en busca de mejores oportunidades”, recalca Paulo.

Sin embargo, el cordón que los une a su país natal es inquebrantable. Por eso, para ellos es clave consolidar una conexión con el Perú que vaya más allá de

LAR



Made in Perú

LOTI STUDIO

Liderada por la peruana Lottie Bertello, esta marca conquista en Europa a través de una premisa de cero residuos y upcycling de telas. Encuéntrala como @loti_studio en Instagram.

CASA DE LAS CASAS

Hecho artesanalmente en el Perú, la peruana Micele Santistevan de las Casas fusiona la fotografía con la moda para crear piezas únicas. @casadelascasas en redes.

SOPHIA LERNER

La joven diseñadora peruana sigue explorando el mundo del denim y las texturas en piezas como jeans, chaquetas y bolsos. @sophialerner en IG.

una fuente de inspiración. Como resultado, cada tanto procuran hacer un 'pop-up' local que reúna sus piezas, además de exponer las creaciones de otros artistas talentosos que, como ellos, luchan por llevar a nuestro país a los ojos del mundo.

"En esta oportunidad hemos vuelto con Realidades, un 'pop-up' que expone nuestro trabajo junto al de otros artistas, desde escultores hasta fotógrafos y videógrafos. Xomatok, Lía Lázaro y Daniela Muttini son algunos de ellos", detallan. La puesta, ya abrió sus puertas y se puede disfrutar en Jr. Pérez Roca 244, Barranco, hasta el 1 de setiembre.

CADA DETALLE CUENTA

Las piezas de D.N.I. se encuentran a la venta local a través de su web dnidni.com. Sin embargo, el 'pop-up' Realidades se presenta como una cita ideal para conocer en primera persona el trabajo de los gemelos Paulo y Roberto Ruiz, adquiriendo así mayor significado.

"Detrás de cada prenda hay por lo menos tres meses de trabajo, desde la idea inicial hasta lo que está listo para ser usado", precisa Paulo.

La evolución de su iniciativa, además, ha hecho que la marca, que comenzó con dibujos y estampados, incluya entre sus propuestas actuales los bordados manuales,

3/

en detalles o piezas completas. "Es otro nivel de expresión, le da más profundidad a las prendas que lo necesitan. Actualmente, estamos orgullosos de decir que el cien por ciento de nuestras producciones se realizan en el Perú, con algodón local, bordadoras de Monsefú y teñidos naturales [de cúrcuma o maíz morado, por ejemplo] realizados en Túcume", concluyen.

D.N.I. es una celebración interminable de los gemelos Ruiz para el país que los vio nacer. Cautivados por el Perú, sus artesanos y sus expresiones culturales, la dupla es consciente de que esta fiesta aún tiene mucha moda por ofrecer. //



LOS GEMELOS RUIZ NACIERON EN LIMA Y PASARON SU INFANCIA EN EL DISTRITO DE CASA GRANDE, TRUJILLO. A LOS 12 AÑOS DE EDAD, MIGRARON A PARÍS PARA REENCONTRARSE CON SU PADRE.

• Espectáculos

*“Estoy en
proceso de
floreecer.
Hoy priorizo
estar donde
quiero”*

LA ARTISTA DE 28 AÑOS
DICE QUE ACTUAR LE
DA UNA LIBERTAD AÚN
MAYOR QUE LA QUE LE
PROPORCIONA CANTAR.
ESTE 2024 CUMPLE DOS
DÉCADAS DE CARRERA.

DANIELA DARCOURT

La nominada al Grammy Latino abre un anhelado espacio en su agenda de conciertos para actuar y bailar en "Almamía, lo que no decimos", obra que acaba de reestrenarse en el teatro Segura. Sobre su faceta histriónica y la dedicación que hoy le pone a su salud mental, habló con Somos.



GABRIELA MACHUCA CASTILLO

FOTO:
RICHARD HIRANO

La versatilidad de Daniela Darcourt sigue dejando bocas abiertas. No solo es una de las cantantes peruanas más importantes que pisa un escenario en la actualidad, sino que, además, actúa y baila con una vehemencia y técnica tremendas. Sería incorrecto decir que la artista de 28 años incursiona en la interpretación de personajes, porque, de hecho, es lo primero que hizo al empezar desde niña en el mundo del entretenimiento. Lo certero, dice la nominada al Grammy Latino, es señalar que en esta etapa de su carrera está dándole cupo a otra entrañable expresión del arte. Lo concretó, primero, al formar parte del hit que fue la película nacional "Vaguito" y ahora en el reestreno de la obra "Almamía, lo que no decimos", en el que comparte escena, entre otros, con Bruno Odar y Pedro Ibáñez. Daniela, gentil y carismática como pocos, habla con **Somos** sentada en una butaca del teatro Segura, donde ya se presentó la primera función. Pero también comparte cómo se siente después de superar una oscura fase personal, así como la importancia de priorizar la salud mental.

¿Cuál es tu interés real con la actuación?

Bueno, yo empecé siendo actriz y bailarina. El camino fue este: hice danza clásica, contemporánea y todos los derivados. Y luego pasé al teatro. Muchos años estudié improvisación teatral. Un poco de drama en algún momento. A la par ya había aparecido la música. Entonces esto no me es desconocido. Decidí poner un alto en el calendario que tengo de conciertos para hacer este desfogue de la Daniela actriz. A mí me encantaría eventualmente, por ejemplo, hacer una obra musical toda una temporada. Lo que se pueda, eso se hará.

Sobre "Almamía"

El espectáculo, creado por Fany Rodríguez y promovido por UPC Cultural, tiene en su elenco a Darcourt, Bruno Odar, Pedro Ibáñez, Carla Picón y Diego Milla.

Las próximas funciones serán los días 21, 27 y 28 de agosto en el teatro Segura (Jirón Huancavelica 261, Cercado de Lima) a las 8.30 p.m. Las entradas están a la venta en Joinnus desde los S/10.

"Almamía" es la historia de seis hermanos que se reencuentran. Tiene que ver con la importancia de los lazos familiares y la reconciliación. ¿El guion te fue esencial para participar del proyecto?

Definitivamente. La historia tiene que ver con el no querer contarle cosas a la familia porque son muy delicadas y personales. Pero también el comprender que las personalidades de quienes la integran son distintas y eso es lo rico porque nos hace únicos. Mi personaje, por ejemplo, es la menor de los seis. Ella está aprendiendo a compartir algo íntimo de su vida.

¿Habrá más proyectos actuando?

Sí, se viene una sorpresa pronto. Me emociona porque lo estoy haciendo con personas que he admirado desde hace mucho tiempo y que hoy por hoy somos amigos.

Lanzaste el disco "Renacer" hace unos meses. Entonces dijiste que el título tiene que ver con una nueva etapa personal y profesional. ¿Cómo te sientes ahora? ¿Se ha afianzado esa expectativa o va en proceso?

Me siento sana, sí, física y emocionalmente. Estoy en proceso de florecer. Hoy priorizo estar donde quiero. Mi casa, por ejemplo. Me refugio en ella. Cocino cuando me place, desayuno tarde si quiero. Ahora mismo, antes de hablar contigo, aquí en el Centro de Lima, me he comprado mi choclo con queso y mi jugo de naranja en la esquina. Todas esas cosas son gotas de agua que me están ayudando a ser yo de nuevo. Estoy disfrutando de eso, pero también trabajo. Creo que he hallado el equilibrio perfecto de poder llevar todo a la misma vez sin agobiarme.

En la búsqueda del bienestar personal es esencial el poner límites a personas, situaciones y

proyectos que no sumen. ¿Te ha costado?

Sí, hasta el año pasado, y por muchos años, era muy permisiva con todo y con todos. No conocía el significado del no. Junto a mi psicóloga y mi psiquiatra hemos trabajado el entender realmente que uno es un ser humano que se cansa, que tiene que dormir, comer. Que está muy bien decir que no.

Además de ello, ¿qué otras herramientas te han servido para privilegiar tu salud mental?

Trabajar con especialistas. Buscar ayuda te hace humano, no más débil. Decir "tengo depresión" y "me estoy medicando" no debe dar vergüenza. Yo comparto en las redes que tengo días buenos y malos. Lo que muestran las redes son puras cosas perfectas que, a la vez, no lo son. También he aprendido a estar sola. Es difícil porque te empiezas a cuestionar, te frustras, lloras, dudas. Sin embargo, de un tiempo a



OSCAR FALLA

DAVIDO PICTURES



JUNTO AL ELenco DE "ALMAMÍA, LO QUE NO DECIMOS", UN ESPECTÁCULO QUE INTEGRA ACTUACIÓN, BAILE Y MÚSICA.

LOLA FUE EL PERSONAJE QUE DANIELA LLEVÓ ESTE AÑO A LA PANTALLA GRANDE CON EL FILME "VAGUITO".

esta parte, sé cómo hacerlo. He aprendido a hacer curas de silencio yo misma y a reconocer que una gran cantidad de gente a mi alrededor no es vital. Que tener pocos, pero grandes amigos, es muy saludable. Vamos avanzando.

Has dicho que dejarías todo por tu bienestar. Esa intención, en alguien como tú que tiene ahora mucha fama y fortuna, es valiente de asumir. ¿Qué te hizo llegar a ella?

¿Sabes qué pasa? Uno vive tan rápido... Yo subo al escenario, estoy con miles de personas, bajo, corro, el avión, esto, el otro. Llego a mi casa y estoy en un apartamento de 400 metros cuadrados sola. Yo pensaba: tengo mucho, pero no tengo nada. La Daniela Darcourt artista es el teatro más grande, con los mejores acabados, con el piso de mármol más lindo; pero la Daniela Darcourt mujer estaba siendo un lote vacío en el que no había puesto siquiera piedritas para sectorizarlo. Eso se acabó, felizmente. Ya loticé. Sé en qué perímetro voy a construir una casa de un piso con buenos cimientos. Mi idea es perseverar en eso. //

club
El Comercio

Vive más experiencias **sin límites**



**LENNY
KRAVITZ**

BLUE ELECTRIC LIGHT TOUR 2024

8 DE DICIEMBRE - ARENA 1

• Exclusivo para suscriptores
club
El Comercio

12%
dto.
en las entradas



APDAYC ticketmaster®

arena 1



Escanea el QR y adquiere tus entradas o, cómpralo en los módulos de Ticketmaster

A hand is shown placing a miniature pizza onto a small, light-colored wooden bakery stand. The stand is filled with various miniature pastries, including cakes and breads. In the background, there are more miniature bakery items, including a rolling pin and a small oven, all set against a blurred background of colorful objects.

Crónica

A *pequeña* escala

EL ARTE DE LUISA VELARDE, UNA REPOSTERA EN MINIATURA, LAS PIEZAS LAS ELABORA EN CERÁMICA Y ES UN TRABAJO Y UN HOBBY QUE LA DESESTRESAN.

EL SEÑOR ALBERTO BRICEÑO FUNDÓ LA EDITORIAL DE LIBROS MÁS PEQUEÑA DEL MUNDO. ESTOS PUEDEN MEDIR DESDE UNO HASTA SEIS CENTÍMETROS.



Vivimos inmersos en una cultura obsesionada con lo grande. Los televisores son cada vez más anchos, los celulares ya no caben en los bolsillos, los autos parecen tanques, y hasta las casas son reemplazadas por altos edificios. A contramano de esta tendencia, lo diminuto puede ser visto de alguna forma como un acto de rebeldía. Una resistencia. Fue una idea que pasó por la cabeza de Alberto Briceño en 1970, cuando decidió innovar en un campo de la producción de libros que no había sido explorado. La idea le llegó por una necesidad, mientras estudiaba ingeniería y debía arreglárselas para mantener a su familia. Así nació el impulso de hacer unos 'microlibros' con mensajes espirituales que él mismo fabricaba y vendía en el Jirón de la Unión. Ese fue el origen de su editorial Los Libros más Pequeños del Mundo, que vendió más de 40 mil ejemplares en la última feria del libro. Hoy licencia a autores como Pepo o Quino para ediciones en miniatura de "Condorito" y "Mafalda".

Desde su casa, rodeado de sus minilibros, el señor Briceño rememora el viaje de vida que ha hecho en todo este tiempo. "De mi primer libro pequeño, 'Palabras que guían', vendí más de 3 millones de copias. Y una vez, en un terminal terrestre de Guayaquil me compraron 472 ejemplares en un solo día. Yo pensaba que no iba a vender ninguno", recuerda. Con el tiempo, Alberto amplió su catálogo y fundó una edito-

ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
OMAR LUCAS



En un mundo que prefiere muchas veces lo imponente, existen personas que privilegian la belleza de lo pequeño, la simpleza de lo breve o portátil. El arte de estos emprendedores peruanos viene, como se dice, en frasco chico.

LUISA VELARDE Y TERESA CHU,
DOS EMPRENDEDORAS DE LO
PEQUEÑO, ELABORAN CADA UNA
RÉPLICAS A ESCALA PARA FIGURAS
COMO LEMAX, LOS CONEJOS
SYLVANIAN HACEN TRABAJOS A
PEDIDO COMO BARBIES, ETC.



Un universo diminuto

LIBROS PEQUEÑOS

La editorial Los Libros más Pequeños del Mundo está en algunas librerías seleccionadas, pero puede consultar su catálogo en www.minibooksperu.com, pe o revisarlo en su red social IG: @minibooksperu. Este año han lanzado más de 15 títulos nuevos.

COLIBRÍ: ARTE EN MINIATURA

Teresa Chu elabora a mano prendas de vestir para los pequeños conejos Sylvanian, con mucha precisión en los detalles. La puede encontrar en su IG: @miniaturas_byteresa chu o todos los sábados en la Feria del Juguete (Av. Brasil 210)

ARTE A MANO

El trabajo en cerámica de Luisa Velarde es ideal para pequeños muñecos, desde Barbies hasta figuras Lemax y Sylvanians. A ella también la pueden encontrar en la Feria del Juguete (buscar el toldo 22) o en su IG: @artesmanolizjo.

rial que abarca más de 600 títulos en diversos campos del conocimiento, desde psicología y economía hasta cuentos clásicos para niños y espiritualidad. Su empresa, que comenzó como un esfuerzo individual, se ha convertido en un negocio familiar, con su hija Ludy Briceño a cargo de las gestiones. Han participado en las ferias más importantes del mundo, como Guadalajara y Barcelona, y hasta tienen fotos con los reyes de España, cuando estos eran príncipes. Sus colecciones albergan clásicos de la literatura peruana, como César Vallejo, y entre sus rarezas figura una edición de la Biblia de apenas un centímetro de alto.

UN MUNDO EN MINIATURA

Dicen que la necesidad es la madre de la creación y la oportunidad, y es un poco lo que le pasó a Teresa Chu, quien en la pandemia debió cambiar de rumbo laboral, transformando su estilo de vida. Tuvo que dejar su trabajo, que consistía en viajar en un crucero, para cuidar a un familiar, y como forma de obtener un sustento en esos tiempos difíciles, emprendió el viaje hacia lo diminuto. Empezó a elaborar pequeños accesorios en cerámica para los conocidos muñecos Lemax, muy populares entre las personas de recursos que buscan adornar sus casas en diciembre con villas navideñas. Teresa armaba pequeñas carretas con frutas, hechas de palitos de chupete; o puestos de comida y platos con toque peruano a escala. Esa fue la génesis de su proyecto: Colibrí: Arte en Miniatura.

Con el tiempo, su idea evolucionó de las villas navideñas a otra fiebre todavía más grande en este pequeño mundo: el de los Sylvanian Families, pequeños animalitos de juguete populares en todo el mundo. Esto abrió nuevas oportunidades para sus manos artesanas, que ahora elaboran ropa a pequeña escala para que los conejos puedan vestir. "Las mamás me dicen: 'Oye, quiero esto para que coma mi Sylvanian, para que mi hija juegue con su Sylvanian'", comenta Teresa, explicando cómo han ampliado su mercado. Hoy en día, el grueso de su trabajo se centra en ser estilista de estos pequeños.

Teresa recibe el apoyo de su sobrina, Luisa Velarde, quien también tiene su propio emprendimiento en miniatura llamado Arte a Mano. Ella se especializa en trabajos en cerámica, y su creación más impresionante son los reposteros en miniatura, donde se pueden apreciar desde tortas y 'cupcakes' de un centímetro hasta una selección de panes y comida criolla, como causas y tamales. Al final, lo que elabora son insumos para que los coleccionistas puedan crear escenarios. Sus compradores son de todo tipo: desde aquellos que quieren crear un set para sus Barbies hasta jóvenes que desean realizar un escenario para sus figuras de Marvel. Hay opciones para todos. //



INGRESA A LA WEB:
WWW.ELCOMERCIO.PE/
PROVECHO

@omechope

Provecho

TOP

ANTOJOS MIRAFLORES

*Te proponemos una
ruta gastronómica por
el visitado distrito,
con sabores diversos y
propuestas apetitosas
para disfrutar este fin de
semana.*

EL PARQUE D'ONOFRIO

Más de 40 sabores de helados
están disponibles en este local
que abrió sus puertas en 1984.

Parte del encanto que lo ha
mantenido tanto tiempo vigente
tiene que ver con su concepto
que recrea el interior del parque
Kennedy con una pérgola, postes
de iluminación y bancas.

Dato: Calle Lima 401, Miraflores.

1/



D'ONOFRIO

2/
DON VITO

Frente al parque Reducto se encuentra
esta trattoria que lleva cuatro décadas de
tradición gastronómica y musical, pues en
su salón se destacan decorados alusivos
a la música clásica, también protagonista
de su propuesta. Te recomendamos pedir
el spaghetti alla carbonara, con la receta
original romana.

Dato: Calle Martín Dujante 111, Miraflores.

CAFÉ DE LA PAZ



DON VITO

3/

CAFÉ DE LA PAZ

Un espacio lleno de tradición que se
acerca a sus 30 años de existencia. La
carta ofrece desde cocina tradicional
a cocina francesa e italiana. Son
imperdibles sus pastas, pero les
recomendamos especialmente su
delicioso fondue.

Dato: Calle Lima 351 y Boulevard Tarata
277, en Miraflores.

4/

KIRIKO

Desde hace 25 años, esta pollería
preserva la receta original de
los antiguos maestros polleros.
Puedes probar el pollo a la brasa
con acompañamientos novedosos
como spaghetti a la huancaína y
también a lo pobre, servido con
arroz blanco graneado, huevo y
plátano frito. No falta la versión
clásica del pollo a la brasa y su
caldo de gallina para el frío.

Dato: Calle Lima 491, Miraflores.



KIRIKO

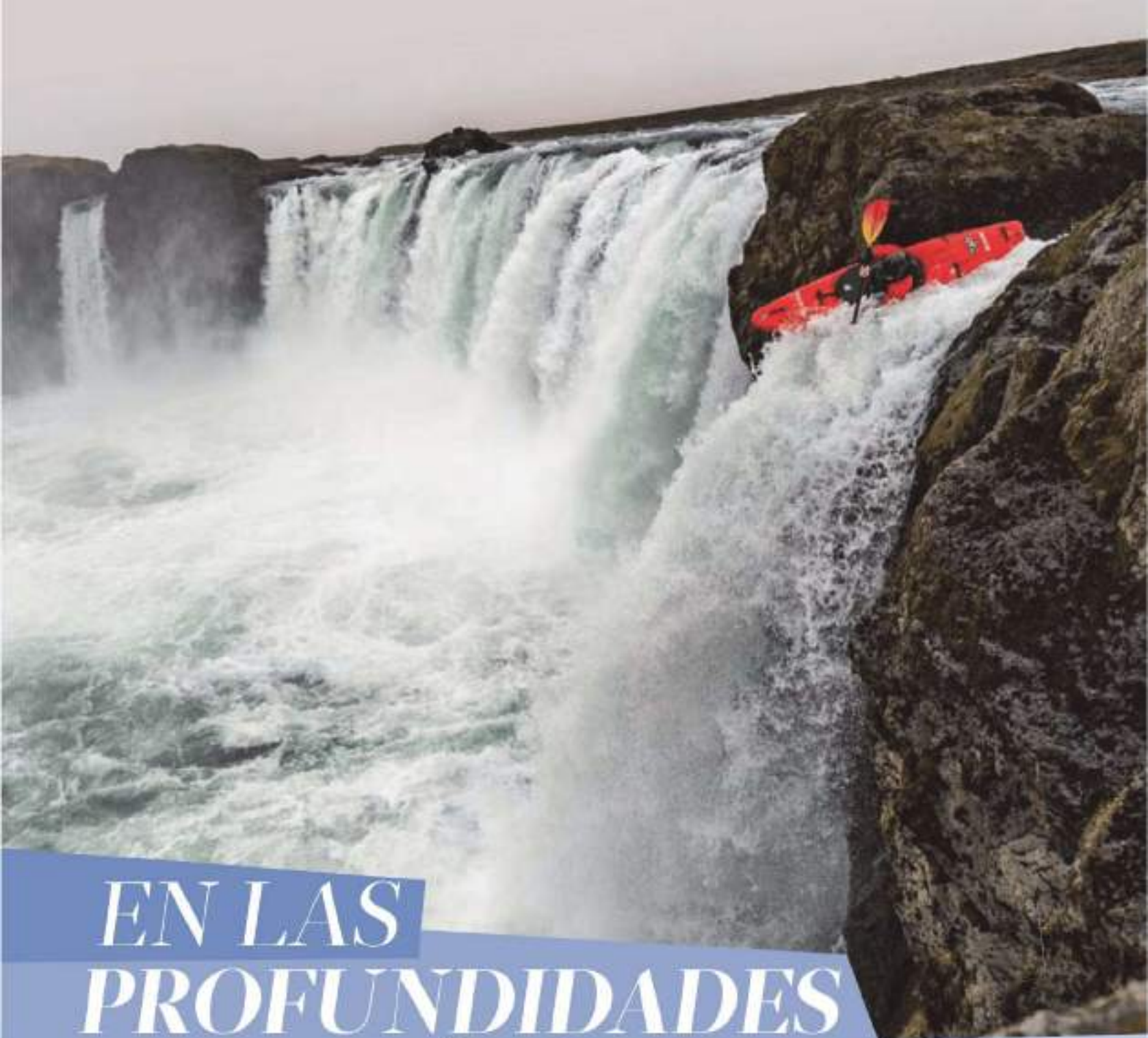


MAMMA LOLA

5/

MAMMA LOLA

Esta trattoria-restaurant nació hace
24 años para ofrecer algunos de
los platos más destacados de la
gastronomía italiana. Encontramos
manjares como gnocchis a los cuatro
quesos y pizzas como la Mamma
Lola. También platos fusión peruano-
italiana. **Dato:** Av. Ernesto Diez
Canseco 119, Miraflores.



EN LAS PROFUNDIDADES DEL RÍO

El peruano Lorenzo Vellutino Málaga es uno de los mejores kayakistas del mundo hoy por hoy. Recientemente, tuvo una destacada participación en el Mundial de esta disciplina, celebrado en Noruega. Su meta es que el kayak se difunda más en el Perú.

JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTOS:
GONZALO ROBERT



Lorenzo Vellutino (22) creció en Cusco, pero cada verano, cuando salía de vacaciones en el colegio, llegaba a un pequeño pueblo patagónico en la región de Los Lagos, al sur de Chile, llamado Futaleufú. Por sus condiciones geográficas, este lugar es uno de los tres mejores del mundo para practicar rafting y kayak. "Es una de los ríos más impresionantes en los que he estado. Yo 'kayakeo' desde muy chico, pero fue aquí donde nació mi pasión por este deporte", nos cuenta Lorenzo.

A los 14 años ganó una beca para participar en un programa de kayak en el río Ottawa, en Canadá. Y, un año después, ingresó a World Class Kayak Academy, en Estados Unidos, la escuela más prestigiosa de esta disciplina, con quienes remó emblemáticos ríos alrededor del planeta, como el Nilo Blanco en África. Durante un tiempo se alejó de su familia y amigos, un sacrificio necesario para ser el mejor remando a través de fuertes corrientes y grandes volúmenes de agua.

Gracias a este deporte, Lorenzo ha podido conocer espectaculares parajes en los rincones más inhóspitos del mundo. Hace unos meses se aventuró a remar impresionantes cascadas en Islandia, como parte de su preparación para el Mundial de Kayak, que se desarrolló a fines de junio en Noruega, la capital de los deportes extremos. En este certamen, de los 160 clasificados para la competencia, quedó entre los 45 finalistas y obtuvo un meritorio puesto 13.

"Fui el único latinoamericano que compitió en las finales. Esperaba llegar más lejos, pero estoy seguro de que habrá nuevas oportunidades. Pienso seguir remando y empujar mis límites para lograr mi mejor versión", comenta el kayakista.

ENTRE LAS AGUAS

Hoy en día, una de las cosas que más le preocupan a Lorenzo es conseguir auspiciadores que contribuyan a su preparación, tanto física y psicológica, y costear los viajes que implica la alta competencia. Lo que más quisiera es dedicarse íntegramente a esta actividad deportiva, pero reparte su tiempo como guía de aventura en la empresa de su familia, lo cual le permite obtener algunos ingresos.

"Lamentablemente, el mundo del 'kayaking' en el Perú es muy pequeño, a pesar de que existen buenos lugares para practicarlo", dice Lorenzo. "Mientras las empresas no vean que haya difusión, va a ser complicado que brinden algún tipo de apoyo", augura.

Por esa razón, tiene planeado un proyecto para explorar nuevos destinos para hacer kayak en el país, de la mano de Columbia Sportswear Perú, una de las marcas que ha apostado por él. "Es algo que recién estamos armando. La idea es encontrar ríos y cascadas que reúnan las condiciones para practicar este deporte", explica.

Mientras el proyecto se concreta, Lorenzo seguirá recurriendo a su bolsillo para no abandonar su pasión. En setiembre tiene planeado llegar a México, a la zona de Veracruz. Ganas y talento posee de sobra para ser el mejor del mundo. Solo le falta ese empujón necesario para que agarre vuelo y nadie lo pueda parar. //

Lorenzo es embajador de Columbia Sportswear Perú. Pueden seguir sus aventuras por el mundo a través de su cuenta de Instagram: @lorenzo_vellutino.

1. LORENZO NAVEGANDO POR GÓDAFOSS, LA IMPRESIONANTE CASCADA DE LOS DIÖSES, EN ISLANDIA.

2. HACE UNOS MESES, LORENZO RECORRIÓ LA FRÍA COSTA ISLANDESA A BORDO DE SU KAYAK.

2/



De China con amor

La periodista y sinóloga Patricia Castro Obando estuvo en Lima para presentar "Amar el amor", un libro que reúne a 38 poetas de la China antigua y su visión del amor, el desamor y el hartazgo.



**DIANA
GONZALES
OBANDO**

FOTO:
GIANCARLO
SHIBAYAMA

Como periodista de guerra para **El Comercio** ha ingresado al duro mundo de Iraq y Afganistán. Vivió en China los últimos veinte años, desde donde informaba sobre la política, el comercio y la cultura del país asiático. La sinóloga peruana Patricia Castro Obando ha comenzado una nueva vida en Nueva York en abril de este año y, aunque todavía se está acostumbrando a la Gran Manzana, los nuevos proyectos continúan con fuerza. Hace solo unos días estuvo en Lima para presentar un nuevo libro en el que deja de lado el periodismo y entra de lleno a la poesía con el amor como premisa.

"Amar el amor" es la manera en que Patricia regresa a su faceta más literaria, a sus orígenes: "Creo que estoy cerrando un círculo. Estudié Literatura y desde los primeros años de mi carrera estuve muy entusiasmada con Asia. Dediqué siete años de mi vida al estudio del japonés, pero finalmente terminé en China. Es increíble cómo la vida te muestra otros caminos", recuerda Patricia sobre los saltos que ha dado su trayectoria.

PATRICIA CASTRO UBANDO
ES DOCTORA EN ANTROPO-
LOGÍA CON ESPECIALIDAD EN
CHINA. HA EDITADO "AMAR EL
AMOR" CON LA RECCPILA-
CIÓN Y LA TRADUCCIÓN DE
WANG SHISHEN.



"AMAR EL AMOR:
ANTOLOGÍA DE 38
POETAS CHINAS DE LA
ANTIGÜEDAD" SE PU-
BLICÓ CON EL APOYO
DEL FONDO EDITORIAL
DE LA PUCP Y CHINA
STUDIES PROGRAM





Una nueva sorpresa ha sido su labor como editora de "Amar el amor". Este libro se construye con la investigación del traductor Wang Shishen, quien luego de recopilar los poemas de decenas de mujeres de la China imperial (de 221 a.C. a 1911 d.C.) buscó a Patricia para que seleccionase a las 38 autoras que aparecen en el libro. Además, Shishen realizó la traducción del chino al español del Perú, pues ha vivido muchos años en nuestro país, lo que le da a este libro algunas cualidades únicas y un valor adicional: es la primera vez que se traduce un libro de literatura china al español directamente de su lengua original.

LOS PINCELES ROJOS

¿Por qué elegir el amor en este libro? "Cuando leí los poemas de estas mujeres la temática era muy diversa. Hablan de su vida cotidiana, del amor y el desamor. Pero hay una constante en ellas: están enamoradas del amor y lo añoran, son mujeres que aman el amor", sostiene la editora. Pero la idea del amor nunca es perfecta, viene con una cuota de descontento. Sobre el papel expresaron su frustración, desde lo más íntimo de sus corazones.

Las 38 poetisas que integran "Amar el amor" fueron mujeres con acceso a estudios y aprendieron a escribir con la finalidad de ser mejores esposas y dar una mejor educación a sus hijos. También fueron concubinas, viudas e hijas de hombres con poder —funcionarios, por ejemplo—, pero silenciadas en una China que no les daba espacio para tener una propia voz. Ellas se rebelaron con la escritura y transgredieron su destino. Dijeron lo que los hombres ni la sociedad querían escuchar y fueron obligadas a prácticamente vivir en el encierro: "Estaban hartas de cepillarse el pelo, de

parecer hermosas; estaban hartas de todo. Algunas extrañaban al esposo o al amante que se fue, pero la mayoría estaba cansada de su vida. Recordemos que hasta hace muy poco —prácticamente al final de las dinastías—, los matrimonios eran arreglados por los padres. Las mujeres conocían al esposo el mismo día de la boda. Entonces, la poesía hace que estas mujeres tengan y expresen sensaciones diferentes", recalca Patricia de ellas, mujeres conocidas como los 'pinceles rojos', así llamaron a aquellas que registraron la historia de China con tinta de un intenso color bermellón.

En "Amar el amor", además de los poemas se encontrarán las biografías de las 38 integrantes, muchas con vidas impresionantes como el caso de Li Qingzhao (nacida en 1084), considerada la mejor poeta de China, aunque invisibilizada. Fue hija de un alto funcionario y su madre perteneció a una familia de intelectuales, llevó un matrimonio feliz, hasta que ocuparon su tierra natal, enviudó y vivió en el exilio, dolores que expresó en sus poemas. O los casos de Xu Shu (vivió en la dinastía Han de Este), quien amó tanto a su esposo que al enviudar se lastimó el rostro para no ser obligada a casarse nuevamente; y Zuo Fen (vivió en la dinastía Jin de Oeste), la poeta concubina imperial elogiada por el propio emperador, pero obligada a escribir lo que este requería.

Para Patricia ha sido un milagro que los poemas se conserven después de tantos siglos. ¿Cómo fue posible? Pues gracias a la propia labor de las mujeres. Durante la China imperial tardía, muchas se dedicaron a rescatar estos poemas. Recopilaron, editaron y publicaron lo que pudieron encontrar y podemos leer hoy. Así, este libro se convierte en la oportunidad de ser leídas y escuchar sus voces siglos después. //



ARCHIVO PERSONAL

“
LAS POETAS HABLAN DE SU
VIDA COTIDIANA, DEL AMOR
Y EL DESAMOR, PERO HAY
UNA CONSTANTE: ESTÁN
ENAMORADAS DEL AMOR Y
LO AÑORAN

Patricia Castro Obando
SINÓLOGA

EL PASADO 19 DE AGOSTO, PATRICIA CASTRO FUE RECONOCIDA CON LA INSCRIPCIÓN DE SU NOMBRE EN UNA BALDOZA EN EL BARRIO CHINO, POR SU LABOR COMO PERIODISTA Y SINÓLOGA.



Un trabajo colectivo

♦♦ Patricia Castro realizó también el estudio preliminar de "Amar el amor", una investigación con notas sobre la temática abordada por las poetisas, así como referencias cronológicas y estilo.

♦♦ El libro "Amar el amor" consigna los poemas de las 38 poetisas en chino y español. La traducción de Wang Shishen ha sido libre y no literal con la finalidad de conservar el espíritu de los poemas originales.

♦♦ La publicación lleva ilustraciones de los estudiantes de la Facultad de Arte y Diseño de la PUCP. Se encuentra en la librería de esta universidad y principales librerías.

Circo beat



POR VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_

MÁS CINE HECHO POR MUJERES



3.



1.



2.



5.

1/

Musas. Actrices Anahí de Cárdenas y Alessa Esparza asisten al evento Más Cine Hecho por Mujeres, en el teatro NOS PUCP. San Isidro.

2/

Debut de oro. Meriluz Canaquiri, protagonista de "Karuará, la gente del río", sostiene el galardón a mejor película peruana y el premio del público en la clausura del Festival de Cine de Lima. San Isidro.

3/

Visión poderosa. Cineastas peruanas se reúnen en el evento Más Cine Hecho por Mujeres, en el teatro NOS PUCP. San Isidro.

4/

A dúo. Mónica Molina y César Coloma disfrutan de la exposición "Manos sabias, colección Ester Ventura" en el C.C. Inca Garcilaso. Centro de Lima.



4.



8.

Cine y arte marcan la pauta en los eventos más destacados de la semana. Encuentros con amigos y la apertura de nuevos 'spots' en la capital se suman a la lista.



6.



7.



9.

5/

Galardonado. Vinko Tomčić Salinas recibe el premio especial del jurado en la clausura del Festival de Cine de Lima por el filme "El ladrón de perros". San Isidro.

6/

Fantástica. La actriz chilena Daniela Vega acude como destacada jurado a la edición 28 del Festival de Cine de Lima. San Isidro.

7/

Mujeres en cámara. Sofía Velásquez en el homenaje a la cineasta peruana Mary Jiménez. Festival de Cine de Lima, San Isidro.

8/

Risueña. Julieta Falchetto presente en la apertura de Culpa, nuevo 'spot' nocturno en Barranco.

9/

Herencia milenaria. Rossie Salinas y Alejandro Camino juntos en la exposición "Manos sabias, colección Ester Ventura" en el C.C. Inca Garcilaso, Centro de Lima.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escribenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

12.



11.



10.



10/

Lindas. Fabrizia Lázaro y Gabriela Urmeneta en la inauguración de Culpa, nuevo bar en el distrito de Barranco.

11/

Reflexión y celebración. Makú Cabellos en el conversatorio por los 30 años de Guarango Cine y Video. Festival de Cine de Lima, San Isidro.

12/

Amor de familia. Ester Ventura junto a su nieto Huarí Velaachaga y su amiga Angelina Huamán Suxe en la presentación de su nueva exposición en el C.C. Inca Garcilaso, Centro de Lima.

13/

Mucho amor. Mara y Lydia Díaz derrochan dulzura en la apertura de Culpa, nuevo bar barranquino.

14/

Revelación. Marco Panatonic se lleva el premio a mejor ópera prima por "Kinra" en el reciente Festival de Cine de Lima. Auditorio NOS PUCP, San Isidro.

15/

'Date'. Rafael de Orbegoso y Alejandra Cáceres se dan cita en el evento Más Cine Hecho por Mujeres, en el marco del Festival de Cine de Lima. NOS PUCP, San Isidro.

15.



14.



13.



FOTOS EXPERIENCIAS: PIAVE AQUINO



18.

Experiencias **EC**

Exclusivo para suscriptores

Varios suscriptores de **El Comercio** disfrutaron de una exclusiva noche en el Centro Español del Perú con gastronomía y arte ibérico.

17.



20.

16.



19.



16/

Copas llenas. Sandy Ángeles y Julio Gonzales fueron una de las duplas seleccionadas para disfrutar la velada en el Centro Español del Perú.

17/

A su salud. Mónica León y Pedro Luis Andía en el evento de EC en el Centro Español del Perú.

18/

Radiante. Victoria Ramirez contentísima durante la última experiencia EC, en el Centro Español ubicado en Jesús María.

19/

El mejor 'host'. Junto a Javier García, los suscriptores de **El Comercio** seleccionados disfrutaron de una inolvidable noche ibérica.

20/

Buen grupo. Suscriptores de **El Comercio** contentos con las portadas históricas del Decano en esta colorida experiencia.

“Claro que el cine peruano merece reconocimiento”

GONZALO MOLINA

El reconocido actor y profesor de varias generaciones de intérpretes protagoniza “Reinas”, filme peruano que acaba de estrenarse y ganar una categoría de la Berlinale y otras en importantes festivales. Somos habló con él.



GABRIELA MACHUCA CASTILLO

FOTO:
VÍCTOR IDROGO

Ganadora del Oso de Cristal a la mejor película en la sección Generación Kplus de la Berlinale. Premio del público en la edición 77 del Festival de Cine de Locarno. Ganadora por el mejor guion en la edición 28 del Festival de Cine de Lima PUCP. Selección oficial del Festival de Cine de Sundance. La emoción y el estupor no dejan de invadir la cabeza y el corazón del reconocido actor peruano Gonzalo Molina (46) cada vez que “Reinas”, la película que protagoniza y que acaba de estrenarse en salas peruanas, suma un nuevo premio en algún festival de renombre mundial. Eventos del mundo del cine independiente, además, a los que ha ido a presentar la pieza dirigida por Klaudia

Reynicke. En los que ha desfilado por la alfombra roja y en los que ha recibido con humildad y felicidad el aplauso del público al final de cada función. Sobre la experiencia, el filme y su trabajo formando actoralmente a las nuevas generaciones, él conversó con **Somos**.

“¿Sabes qué es lo lindo de todo esto? Te lo digo como actor local, digamos... A veces creemos que aquellos mundos donde compite el mejor cine del planeta son lejanos, inimaginables para nosotros. Pero, no. Están más cerca de lo que creemos y a la vuelta de la esquina. “Reinas” es un relato muy peruano y muy universal. Y la gente fuera está valorándola. Claro que las historias de cine peruanas merecen reconocimiento”, cuenta Molina.





"REINAS" SE ESTRENÓ ESTA SEMANA SU PERSONAJE, CARLOS, DEPARTE AQUÍ CON LAS JÓVENES ACTRICES LUANA VEGA (DERECHA) Y ABRIL GJURINOVIC (CENTRO).

GONZALO MOLINA TIENE 46 AÑOS, 30 DE LOS CUALES HAN SIDO DEDICADOS A ACTUAR EN TEATRO, CINE Y TV.

“

ES IMPORTANTE ENTENDER CÓMO FUNCIONA TODA ESTA MAQUINARIA ADEMÁS DE POTENCIAR LAS HABILIDADES. NO HAY QUE SALTARSE LOS PROCESOS, MIENTRAS MÁS PREPARADOS ESTÉN, MEJOR

Gonzalo Molina
ACTOR

La cinta, beneficiada con los estímulos económicos del Ministerio de Cultura y realizada mediante una coproducción entre empresas de Suiza, Perú y España, tiene en su elenco, además, a Jimena Lindo, Luana Vega, Abril Gjurinovic y la actriz española Susi Sánchez. Carlos, el personaje interpretado por Molina, es un padre ausente que intenta recuperar el tiempo perdido con sus dos hijas, quienes se irán a vivir con su madre a los Estados Unidos huyendo de una Lima amenazada por carros-bomba en plena década de los 90.

Reynicke ha contado que eligió a Gonzalo para el rol de Carlos porque creía en la pericia de su manejo del rol. Ella ha dicho que, quizá en otro

actor, este pudo haber terminado siendo odiado por la gente. "Interpretarlo ha sido estar en la cuerda floja, sí. Es un papá que no ha estado para sus hijas, pero es un tipo simpático, divertido. Había un lugar oculto de este personaje que no era capaz de permitir que saliera frente a los demás. Todo ello hizo que sea un regalo para mí", señala quien en la vida real es padre de tres hijos, dos de ellos jóvenes actores: Fausto y Lorenzo Molina.

Molina nació en Chíncha y allí vivió hasta los 10 años. Luego se mudó a Piura y finalmente a Lima, donde se enamoró del teatro en la secundaria, luego de ver una puesta de "Salomé" en el teatro Juan Parra del Riego. Estudiaría Derecho, pero lo dejaría; y más adelante un taller de actuación que lo haría no detenerse más. Hoy tiene más de 30 años de una carrera en el teatro, televisión y el cine. A ellos se suma su labor como docente de adolescentes y jóvenes por décadas.

"Mi consejo para aquellas personas que quieran dedicarse a la actuación en el Perú siempre va a ser estudiar. ¿Quieren hacer teatro? Estudien. ¿Películas? ¿Series, telenovelas? Estudien. Es importante entender cómo funciona toda esta maquinaria además de potenciar las habilidades. No hay que saltarse los procesos, mientras más preparados estén, mejor", finaliza Gonzalo, quien actualmente se encuentra por cerrar nuevos proyectos en la pantalla grande y asistiendo al director Juan Carlos Fisher en la próxima obra de Los Productores. Mientras tanto, también se dedica a disfrutar los logros de "Reinas", un gran espaldarazo a su dedicada trayectoria. //

BLADES EN SU SALSA

Las canciones del legendario salsero Rubén Blades Bellido serán llevadas al Teatro Municipal en setiembre, en dos espectáculos con mucha quimba y barrio: “Maestra vida” y “Pedro Navaja”. Conversamos con su director y elenco.



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
OMAR LUCAS



GETTY IMAGES

RUBÉN BLADES HA VISITADO EL PERÚ DESDE 1976. SUS PRESENTACIONES EN LOS AÑOS OCHENTA, ESPECIALMENTE EN LA FERIA DEL HOGAR, SON MUY RECORDADAS.

No es un secreto que las canciones de Rubén Blades (Panamá, 1948) se escuchan como si se proyectara una película en la mente. La capacidad del destacado músico y actor para cantar sobre la vida de personajes surgidos de su imaginación no pasó desapercibida para el dramaturgo peruano Emilio Montero, quien ha sido fan de Blades desde que tiene uso de razón. Su música era lo que su papá solía tocar en la sala los sábados, cuando era hora de poner la casa bonita. Por eso, cuando su padre falleció, el director sintió el impulso de hacerle un homenaje. “Para mí, las canciones de Blades son cuentos en sí mismos”, señala. Fue esa conexión entre la narrativa musical y la dramatización teatral lo que lo impulsó en 2016 a emprender el ambicioso proyecto de adaptar “Maestra vida”, la famosa ópera salsa que Blades grabó en 1980, para el escenario. Lo que comenzó como un proyecto sencillo explotó y se convirtió en un éxito.

Los elogios que recibió fueron emotivos, pero nada resultó más conmovedor que ver al propio Blades compartir noticias sobre el

LOS ACTORES
GABRIEL OIL Y
XIMENA PALOMINO
TIENEN LOS ROLES
PRINCIPALES EN
"PEDRO NAVAJA:
EL MUSICAL."



PARTE DEL ELENCO DE "MAESTRA VIDA: EL MUSICAL": JHULIO ESKÉN, GABRIEL GIL, CIELO TORRES Y MANOLO ROJAS.

musical peruano a través de su cuenta de Twitter. Desde entonces, Montero sentía la necesidad de seguir explorando el vasto universo lírico del autor de "Decisiones". Así nace "Pedro Navaja: el musical", su nuevo espectáculo que toma como referencia el icónico éxito de Blades y Willie Colón. Esta canción, como muchas otras de Rubén, es un pequeño cuento lleno de personajes emblemáticos: el ladrón de esquina, la prostituta y el borracho, todos atrapados en una historia donde la vida siempre da sorpresas. La leyenda dice que Blades tuvo que luchar mucho para que su sello discográfico le diera luz verde al tema. Nadie creía que una salsa de más de siete minutos pudiera triunfar, pero el panameño demostró lo equivocados que estaban.

La adaptación al teatro presentó algunos retos. Para empezar, al no existir una historia previa detallada ('backstory') sobre este personaje, Montero se dio la libertad de crear un universo imaginario que explorara el origen y la psique de Pedro. "Me interesaba poder entender qué llevó a este personaje a convertirse en lo que es. Y es allí donde creo este mundo ficcional, cuando retrocedo para encontrar las circunstancias que lo llevan a cometer un crimen", explica Montero.

Para complementar la historia, el director adaptó otras canciones del panameño, entre ellas "Sorpresas", que fue concebida por el propio Blades como una secuela de "Pedro Navaja". "Me interesaba poder articular la historia con otras canciones, quizá no tan comerciales, pero que también tienen un peso

importante en la historia que estoy contando", explica Montero, destacando cómo la riqueza temática de Blades le permite explorar temas sociales complejos, desde la adicción hasta la discriminación.

En el papel de Pedro Navaja está el actor y bailarín Gabriel Gil, quien también tiene el rol principal en "Maestra vida", aunque ambos personajes no podrían ser más diferentes. "Después de interpretar a Carmelo en 'Maestra vida', el cambio de 'mood' es total con respecto a 'Pedro Navaja'", precisa Gil. "Pasar de la alegría y celebración de la vida de esa obra a la oscuridad de Navaja ha sido todo un reto, porque Pedro es machista, proviene de una familia disfuncional; seguramente fue maltratado de niño o se involucró en drogas y vivió en la calle".

El papel de Fina Brown recae en la actriz Ximena Palomino, quien recientemente estuvo trabajando en México. "Fina es la estrella principal de un cabaret, pero no es un lugar donde se sienta cómoda. Su verdadero sueño es salir de allí, formar una familia, tener hijos. Busca en el amor una razón para escapar de ese mundo que le da lo necesario para vivir, pero que no es lo que realmente quiere", comenta Ximena sobre su personaje.

Con "Pedro Navaja: el musical" aterrizando en el Teatro Municipal en septiembre, la producción ya vislumbra la posibilidad de completar una trilogía basada en las historias y personajes de Blades. Podría ser "Ligia Elena", dicen, dejando entrever que el mundo creado por el maestro salsero sigue siendo un mar de inspiración. //

Blades en el teatro

MAESTRA VIDA: EL MUSICAL

La afamada "ópera salsa" de Blades va desde el 30 de agosto hasta el 8 de septiembre en el Teatro Municipal. Las funciones se realizarán los jueves, viernes y sábados a las 8 p.m., y los domingos a las 7 p.m.

PEDRO NAVAJA: EL MUSICAL

La vida del ladrón de esquina de la salsa llega al teatro. La obra se presentará en el Teatro Municipal, del 13 al 29 de septiembre, los jueves, viernes y sábados a las 8 p.m., y los domingos a las 7 p.m. Las entradas para ambas puestas en escena están disponibles en la boletería del teatro y en Teleticket.

El Comercio 185

A PEDIDO DE LOS FANÁTICOS VUELVE LA COLECCIÓN:

BATIMÓVILES

UNA COLECCIÓN DE 8 RÉPLICAS INCREÍBLES
A **ESCALA 1:32** DE LOS MEJORES AUTOS DE BATMAN



BATIMÓVIL + FASCÍCULO
S/ 39.90

3RA ENTREGA **BATMAN
BEGINS MOVIE**

METALS
DIE CAST



© & TM DC Comics y Warner Bros.
Entertainment Inc. WB SHIELD: TM & ©WBET (s17)

¡YA A LA VENTA!
NUEVA ENTREGA CADA JUEVES
EN TU QUIOSCO FAVORITO

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccionseelcomercio.pe/> y/o, (iii) escribir al WhatsApp: 988 070 090. El precio será de S/39.90. Stock de 5.000 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel Nacional desde el 8 de agosto hasta el 03 de octubre de 2024. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20140229818.

• En portada

A man and a woman are smiling and standing in front of a large, vibrant, abstract mural. The man is on the left, wearing a black long-sleeved shirt. The woman is on the right, wearing a blue denim jacket over a white t-shirt and a black bucket hat. The mural behind them features bold, expressive brushstrokes in shades of orange, yellow, purple, and blue.

UN BOOM EN LAS CALLES DE LA MAR

Posiblemente se trate de las trece cuadras más buscadas de Lima, tanto por comensales y clientes, como por entusiastas empresarios. De talleres mecánicos a restaurantes premiados, pasando por tiendas de moda y edificios 'co-working': ¿qué hace de La Mar el destino más vibrante de la ciudad?



DIFERENTES RUBROS CONVERGEN EN LA MAR: DESDE EL ARTE HASTA LA GASTRONOMÍA. EN LA FOTO, MARCELO WONG, LAURA TIBAQUIRA Y CAMILA UNZUETA DE AMARENA CAFÉ, JONATHAN DAY DE EL PAN DE LA CHOLA, JOSÉ DEL CASTILLO DE LA RED, Y PEPE CÁRPENA DE LA MAR.

POR:



**NORA
SUGOBONO**



**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**



**DIANA GONZALES
OBANDO**



ARRIBA: EL CHEF ANTHONY VÁSQUEZ, QUIEN COMANDA LA COCINA DEL RESTAURANTE LA MAR, DA LOS ÚLTIMOS TOQUES A UNAS FRESQUÍSIMAS CONCHAS CON ERIZO.

PEPE CÁRPEN ESTÁ AL FRENTE DE LA MAR DESDE HACE CASI 20 AÑOS. TODOS LOS DÍAS COMPARTE JORNADA JUNTO A VÁSQUEZ, QUIEN SE ENCARGÓ DE LA OPERACIÓN DEL RESTAURANTE HOMÓNIMO EN BUENOS AIRES.

U

na sola caminata por la avenida La Mar basta para confirmar dos verdades, asentadas en lo más profundo de nuestra peruanidad. La primera, que el reflejo más honesto y democrático de nuestra rica fusión se encuentra en la mesa. La segunda, que allí donde uno encuentra una oportunidad, el resto sigue.

Empecemos ubicándonos en el tiempo y en el espacio. El punto de partida está en Miraflores, distrito limeño que alberga 114 mil habitantes y posee un flujo turístico que en los últimos años no ha hecho más que aumentar. No siempre fue así, claro. Tuvieron que reunirse varios factores. Entre ellos, un 'boom' gastronómico que cambió todas las reglas del juego y que tiene sus raíces arraigadas en una avenida de nombre marino y espíritu de barrio.

La avenida Mariscal La Mar ocupa exactamente trece cuadras: desde el óvalo Julio Ramón Ribeyro hasta la calle Jorge Polar. Irónicamente, esta es una de las zonas mirafloresinas que más tiempo tardó en urbanizarse. Hasta inicios del siglo XX, sobre esta área se asentaba la hacienda Santa Cruz, desde el hospital de la Fuerza Aérea (en Aramburú) hasta el límite con Magdalena. El historiador Juan Luis Orrego cuenta que recién en la década de 1930 "se dieron los primeros trazos de lo que sería el barrio de Santa Cruz, cuando los antiguos peones de la hacienda empezaron a construir quintas y corralones que terminarían siendo viviendas".

Con el tiempo, este espacio —que conecta San Isidro con Miraflores, y está a metros de la costa— se llenó de oficios tradicionales. En el camino también llegó a adquirir una reputación cuestionable, peligrosa para muchos. "La avenida La Mar siempre se caracterizó



EN 2018 LA DISEÑADORA JESSICA BUTRICH ABRIÓ LAS PUERTAS DE SU TIENDA FLAGSHIP, EN UNA IMPRESIONANTE ESQUINA DE LA MAR PINTADA DE ROSADO, FIEL A SU ESTILO.

MARCELO WONG TIENE SU TALLER EN LA CUADRA 13, JUNTO AL RESTAURANTE PESCADOS CAPITALES. AMBOS ESPACIOS SON EMBLEMAS DE ESTA AVENIDA.

por estar llena de talleres de carros. En algunas esquinas, se ubicaban vendedoras de salchipapas, arroz chaufa con alita o papa rellena", continúa Orrego. Mucha de esa esencia se conserva hasta hoy, y es ahí donde radica su idiosincrasia. Bodegas, costureras, vidrieras, zapateros y otros oficios conviven con modernos edificios, tiendas de diseño, cafeterías de especialidad, bares ocultos y premiados locales con el sello 50 Best. En el medio de todo, las construcciones cuadra tras cuadra indican que aquel universo continúa expandiéndose.

Uno de los negocios más emblemáticos de La Mar es un local que empezó vendiendo menús, y terminó por convertirse en el restaurante que da la bienvenida a este 'hub' culinario. En 1981 doña Isolina Vargas tomó las riendas de La Red y nunca más las soltó. Ya son más de 40 años los que su sazón se deja sentir en esta célebre mesa, potenciada con el talento de su hijo, José del Castillo. "Nosotros nacimos en General Córdova, que

es una paralela a la avenida La Mar. A mi madre la conocía todo el mundo. Era un barrio tradicional y picante, por decirlo de alguna forma, pero muy pocas cosas subsisten ahora de aquella época", revela del Castillo. Lo que más le impresiona al cocinero es ver cómo su barrio de siempre se ha transformado en una zona comercial atractiva. "Vecinos de hace cincuenta años, que creían que sus propiedades quizá no valían nada, han podido vender sus predios a precios que nunca se imaginaron", añade.

El punto de quiebre para la consolidación de este corredor gastronómico llegó en la primera década de 2000, con la aparición del restaurante Pescados Capitales (en la cuadra 13), que atrajo a un nuevo público a la zona. Este proyecto lo inició el antropólogo y empresario Nguyen Chávez y, desde 2017, pasó a manos de Juan Carlos Verme, CEO del grupo Civitano. "Lo interesante es ver cómo nuevas propuestas se han ido integrando a esta vía. Si bien los primeros negocios estaban enfocados en la comida marina y criolla, hoy encontramos cocina hindú, tailandesa y mucho más", explica. Sin embargo, Verme considera que aún no se ha explotado todo el potencial de La Mar. "Creo que se podrían aprovechar aún más las calles paralelas y transversales. Además, hay poco movimiento nocturno. Las noches son prácticamente muertas. Allí hay una gran oportunidad", añade. No es el único que lo piensa así.

ESTABA SERENA

Corrían los primeros años de la década del 2000, y el administrador José 'Pepe' Cárpene había asumido comandar el nuevo proyecto marino en el grupo Acurio. Él y su amigo Gastón, con quien venía trabajando desde la apertura del primer Tanta, se pasaban días pensando en el nombre y en un factor incluso más importante: la ubicación. "Se nos ocurrían varias ideas, pero cuando iba a registrarlas alguien más lo había hecho antes. Por fin encontramos el local, que era como un triángulo en una esquina. La corredora decidió comprarlo y alquilárnoslo, y aquí seguimos hasta hoy. Pero nos faltaba el nombre. Un día estábamos tomando un jugo en Las Delicias [emblemática juguería del barrio] y en eso Gastón mira el cartel de la calle: Avenida La Mar. 'Ahí está pues', me dijo. Así nació el restaurante La Mar". En 2025 cumplirán dos décadas sirviendo lo mejor que nuestro océano tiene por ofrecer. Cada día, religiosamente minutos antes de las 12, varios grupos de comensales locales y foráneos esperan con



ansias la apertura de sus puertas.

En 20 años son muchas cosas las que han pasado, incluido el incremento exponencial del costo del metro cuadrado. "Cuando empezamos no llegaba a los 300 dólares. Hoy puede llegar a costar unos 3.000", comenta Cárpena, quien mantiene una buena relación de comunidad con el resto de restauranteros de la zona. Varios de ellos están agrupados en un grupo de WhatsApp donde comparten información útil sobre zonificación, cambios y más detalles sobre urbanismo. Sin duda, la clave para que la calle prospere está en el trabajo en equipo. Y en tomarse un buen café antes de empezar la jornada.

De eso sabe bien Jonathan Day, quien lleva 13 años en esta avenida con su famosísimo Pan de la Chola, un referente en panadería y café de calidad en el distrito. "Nosotros fuimos la primera apuesta de un concepto diferente, que no necesariamente atendía a la hora de almuerzo ni ofrecía comida marina. Era un riesgo, pero en ese momento sentíamos que teníamos una propuesta no convencional, que requería de una zona en esa misma línea, no convencional", recuerda Day. Su primer local, ubicado en la cuadra 9 de la avenida La Mar —antes hubo ahí un taller mecánico y luego una imprenta— hoy se usa como punto de venta para panes, café y otros bocados, un cambio que se dio a raíz de la pandemia. El segundo llegó años más tarde y está en la cuadra 10; es un concepto más cercano a un restaurante donde también encontramos pizzas, ensaladas y más variedad de platos. "La Mar es particular, porque conecta dos zonas muy importantes de San Isidro y Miraflores. El público es supervariado, y definitivamente hay más turismo de lo que había antes. Eso se traduce en ver gente caminando, explorando todas las alternativas. Yo la siento como una zona segura, pero ayudaría más que esté mejor iluminada y haya más soluciones con el estacionamiento", afirma.

El artista Marcelo Wong, cuya tienda se ubica en la cuadra 13, coincide. "Definitivamente la zona está lista para tener más cambios, con aún mejores restaurantes y espacios más abiertos al público, como una zona para caminar por toda la avenida", indica. El mismo viene recorriendo cada una de esas cuadras buena parte de su vida. Su padre tuvo un taller

LA CALLE GENERAL MENDIBURU ALBERGA MÁS PROPUESTAS, COMO LA CAFETERÍA ONDO O EL RESTAURANTE LOS PRICIENTES, ADemás DE TIENDAS DE DECORACIÓN, ROPA Y PLANTAS.



ALDO FACHO
Arquitecto
urbanista

Un entorno atractivo

La zonificación de comercio vecinal que tienen los predios ubicados frente a las avenidas La Mar y Mendiburu permite el desarrollo de usos comerciales que no se pueden plantear en las otras calles del entorno, dado que están calificadas con zonificación residencial. Aquellos son principalmente comercios de barrio, restaurantes, cafeterías, agencias bancarias, oficinas, entre otros. Esto, en un entorno residencial, estimula la aparición de edificios de usos mixtos, oficinas y espacios comerciales.

Es importante destacar que el menor flujo vehicular, en comparación con la Av. El Ejército, hace más atractivas las avenidas La Mar y Mendiburu para actividades comerciales de escala distrital y barrial, pues son menos agresivas para los peatones.

Esta modificación se dio gracias al cambio de zonificación que se aprobó en 2006 y a la visión urbanística del distrito plasmada en los planes distritales, que han permitido generar un entorno atractivo para las inversiones y los usuarios.

El desarrollo del cuartel San Martín será clave para el futuro de este sector. //

“
FUIMOS LA PRIMERA APUESTA
DE UN CONCEPTO DIFERENTE.
TENÍAMOS UNA PROPUESTA
NO CONVENCIONAL QUE
REQUERÍA DE UNA ZONA EN
ESA MISMA LÍNEA

Jonathan Day
EL PAN DE LA CHOLA



ARRIBA: EL PRIMER LOCAL DE AMARENA CAFÉ ABRÍO EN LA CUADRA 4 DE LA MAR EN 2021. HACE UNOS MESES INAUGURARON EL SEGUNDO, EN LA CALLE BOLOGNESI DE MIRAFLORES. DERECHA: CAPUCHINO DE EL PAN DE LA CHOLA, CLÁSICO DE LA ZONA.

Nuevos en el barrio



IG: KIONPERUVIANCHINESE

KION PERUVIAN CHINESE

AV. MARISCAL LA MAR 907

Se hicieron famosos en Cusco y dieron el salto a Lima durante la pandemia, con su tentadora propuesta de delivery. Kion, la propuesta de chifa comandada por el chef Coque Ossio, acaba de aterrizar en La Mar en una amplia esquina llena de color que ya está conquistando a varios comensales del barrio. Se trata de su segundo local en Miraflores, que promete combinar clásicos de siempre con novedades y mayor espacio.

IG: CITRONMIRAFLORES



CITRON

AV. MARISCAL LA MAR 1300

Es una de las novedades más frescas de la zona, y ocupa un local esquinado donde antes ha habido desde una taquería hasta una pizzería. Citron se define como un espacio de 'romantique cuisine', con una carta de antojos variados y ambientes donde priman los tonos tierra y el mimbre. Muchos usuarios lo comparten como un restaurante 'aesthetic' en redes sociales. ¿Se animan a darse una vuelta por ahí?

KAIA LIMA

AV. MARISCAL LA MAR 1035

La comida nikkei es una de las favoritas de visitantes locales y foráneos, y no podía faltar en nuestro recorrido. El restaurante Kaia —original de Punta Hermosa— abrió hace unos meses un local casual y muy chic, donde encontramos una sólida propuesta fusión con pescados y mariscos, y creaciones de autor.

IG: KAIA RESTAURANTE



DHAASU COCINA

AV. MARISCAL LA MAR 1767

Fueron un éxito rotundo en su primer local de Barranco con su propuesta de comida rápida de la India. Desde inicios de este año tienen un espacio ultra 'cool' en La Mar, avenida miraflores que los recibe con más mesas y una renovada estética, con luces de neón y tonos llenos de vida. Suelen organizar varios eventos y colaboraciones con otros chefs, así que atentos a sus redes sociales para saber más de este fascinante espacio.



IG: DHAASUCOINA

de fabricación de muebles en la década del 80, y Marcelo abrió una pequeña galería al lado cuando terminó la universidad, en el año 2000. "He estado en el barrio desde que tengo uso de razón", indica. "Incluso viví dos años en un pequeño cuarto encima de mi taller en el año 2005. He sido testigo del cambio", añade.

Y vaya que ha cambiado. Según explica Thait Chang-Sai, CEO de Armando Paredes, el desarrollo inmobiliario en esta zona (entre la av. La Mar y la av. El Ejército) es el más importante que ha tenido el distrito en toda su historia, en un período corto. "La cantidad y variedad de oferta inmobiliaria trae consigo a futuros vecinos que a la vez serán también usuarios de la oferta comercial de su propio barrio. Así tendrán menos necesidad de desplazarse, al encontrar muchas cosas cerca. Los locales comerciales se ven cada vez más bonitos, son más interesantes y cuidan mucho más su producto", señala Chang-Sai.

CALLE PERO ELEGANTE

Desde hace varios años, La Mar es mucho más que un destino del buen comer y beber. Cada cuadra posee el factor sorpresa que reúne propuestas de arte contemporáneo, diseño, moda, salud y estilo de vida, creando una atmósfera de múltiples experiencias para los usuarios. Así lo percibe Ale Llosa, creadora de KO, un exitoso sistema de entrenamiento físico con sedes en todo el mundo. Llosa apostó por La Mar a fines de 2018 porque la zona ofrecía precisamente lo que buscaba. "Nos parecía interesante estar en esta calle que estaba reformulándose, empezaba a convertirse en una zona más 'gourmet' y a tener pequeños lugares de experiencias", comenta. "Encontramos la posibilidad de tener un espacio donde construir desde cero y nos lanzamos a la piscina". Actualmente, su público



“
LA CANTIDAD Y VARIEDAD
DE OFERTA INMOBILIARIA
TRAJE CONSIGO A FUTUROS
VECINOS QUE SERÁN
USUARIOS DE LA OFERTA
COMERCIAL

Thait Chang-Sai
CEO ARMANDO PAREDES

EL LOCAL DE KO URBAN DETOX EN LA MAR REÚNE A USUARIOS ENFOCADOS EN EL BIENESTAR Y EL ESTILO DE VIDA. LA AVENIDA VA CONCENTRANDO MÁS OPCIONES CADA AÑO.

DOÑA ISOLINA VARGAS, FUNDADORA DE LA RED, HA SIDO TESTIGO DE LOS CAMBIOS EN LA ZONA DESDE QUE EMPEZÓ SU NEGOCIO GASTRONÓMICO, EN 1981.

Los otros núcleos comerciales



• MIGUEL DASSO

La calle sanisidrina es una de las zonas más exclusivas de la capital con una oferta increíble que abarca moda, libros y gastronomía. Es un punto de encuentro que genera un alto dinamismo comercial en el distrito donde la moda tiene un alto protagonismo.

• CONQUISTADORES

Es una calle tradicionalmente comercial en San Isidro con puntos obligados de cocina japonesa como Hanzo, Omatsu y Shizen; vinos y música española en Dossis; helados en Cremería Toscana; y apuestas parrilleras y cebicheras. El arte contemporáneo es uno de sus fuertes con la galería Now y otros espacios como Índigo y La Galería en calles cercanas.



• JIRÓN DOMEYER

Estas tres cuadras de Barranco se han convertido en una bella callecita destino para "foodies" con opciones de cocina de autor como Awicha, Demo, Siete, cafeterías de especialidad y los ineludibles postres de Alanya Repostería.



trabaja y vive entre San Isidro y Miraflores y busca acceso a la bajada de la Costa Verde, por lo que, geográficamente, están superbien ubicados. Mirando al futuro, Llosa piensa que al unir fuerzas, los negocios podrían proponer una experiencia premium en colectividad.

La moda peruana no se queda atrás. Para la diseñadora Jessica Butrich, tener una tienda rosada que ocupe toda una esquina es un sueño que se hizo realidad en la cuadra nueve de La Mar: "Me gustó la mezcla de negocios que se encuentran aquí, es una situación que ha sucedido en importantes ciudades del mundo y tuve la intuición de que iba a convertirse en lo que es hoy", comenta Jessica. La empresaria nos cuenta que ama caminar por La Mar y sus calles aledañas, por lo que propone explotarla mucho más peatonalmente, con un mapa o ruta con todos los negocios de la zona.

En una calle tan vibrante, las propuestas frescas están a la orden del día. Justamente, el nicho de las cafeterías de especialidad, con oferta de cócteles y pequeños eventos 'pop-up', no deja de traer novedades. En Amarena, el estilo es un ingrediente fundamental desde hace tres años. Al frente de este local se encuentran Camila Unzueta (Bolivia), Laura Tibaquirá (Colombia) y Andrea Rodríguez (Perú), quienes apostaron por La Mar porque encontraron que el público transitaba con una curiosidad gastronómica muy natural. "Ahora hay más cafeterías, al menos unas diez. Vemos que crecen mucho estos locales de especialidad y no solo en La Mar, sino también en la calle paralela, General Mendiburu. Eso es bueno para todos", dice Laura Tibaquirá. Para ellas, el crecimiento inmobiliario y comercial es una apuesta a futuro: la zona se revaloriza y llegan nuevos clientes. La Mar es generosa con todos. No olvidemos, eso sí, que hay que cuidarla. //

ELIAS APARICIO

LA CALLE MIGUEL DASSO EN SAN ISIDRO ES UN PUNTO DE ENCUENTRO QUE GENERA UN ALTO DINAMISMO COMERCIAL EN EL DISTRITO

SURQUILLO

La ubicación estratégica de Surquillo —cerca de Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco, etc.— lo impulsó durante la pandemia con los delivery y el crecimiento de las cocinas ocultas. Hoy se encuentra vigente con sus típicos huariques y nuevos locales de comida.



AVENIDA AVIACIÓN

Es el paraíso chifero por excelencia, una parada gastronómica obligada si se trata de buena cocina china y fusión en San Borja. Entre el Four Seas, Hakka y Wong King será difícil escoger. En la mayoría de chifas habrá dos tipos de carta, para chinos y para peruanos.



AVENIDA EL POLO

Alrededor del centro comercial El Polo, la oferta gastronómica sigue en crecimiento. Se encuentran cebicherías, cocina criolla, nikkei, parrillas y desde este año opciones como la taberna Isolina, reconocida como un clásico de Barranco.

"Había una clara amenaza": Manuela Camacho pide que hombre que la hostigaba en redes sea sentenciado por acoso sexual

"Les voy a sacar las lenguas y Acosador de periodistas, liberado judicial, volvió a amenazar a su

Hjalmar Laynes Sánchez (55) tendría que ir a la cárcel de las reglas de conducta dictadas por las autoridades sus víctimas. Lo hizo dos días después que lo sentenciaron.

TIEMPOS VIOLOS

PERU

Acosador de periodistas, que fue puesto en libertad, con paradero desconocido: "La Policía acudió a su casa, pero él ya no está"

La periodista Manuela Camacho lamentó el papel que han desempeñado las autoridades a lo largo del proceso y advirtió que Hjalmar Laynes Sánchez no ha sido ubicado hasta el momento.

AGENCIA

HJALMAR LAYNES: ACOSADOR DE MANUELA CAMACHO SIGUE LIBRE DENUNCIAN RETRASO EN ALLANAMIENTO DE SU VIVIENDA

De acuerdo a la abogada Manuela Camacho, se recibió un orden de allanamiento para que la Policía ingresara a la vivienda del acosador.

DESDE QUE SE INICIÓ LA PESADILLA, CAMACHO HA SIDO ACOSADA CON ALREDEDOR DE 80 MENSAJES AL DÍA DE LAYNES, CON CONTENIDO VICLENTO Y PORNOGRÁFICO.



SOPHIA ICAZA
Abogada penalista y
asociada de Estudio
Linares Abogados

Amenaza real

♦♦ El acoso sexual fue introducido en nuestro Código Penal en setiembre del año 2018. Sin embargo, hasta la fecha, aunque los casos son frecuentes, aún no existen sentencias ejemplares, relativizando muchas veces estos casos, cuando deberían ser tratados como una alerta para delitos graves como el feminicidio o asesinato de las víctimas.

En el marco local, el delito de acoso se encuentra regulado en el Art. 151 A del Código Penal, mientras que el Art. 176 B sanciona también el delito de acoso sexual, que se configura cuando el sujeto activo de cualquier forma, vigila, persigue, hostiga, asedia o busca establecer contacto o cercanía con una persona sin su consentimiento para llevar a cabo actos de connotación sexual, reprimiendo con tres a cinco años de PPL (persona privada de libertad).

Poner énfasis en este tipo de delitos es crucial, pues más allá de su naturaleza, en que se viola la libertad personal del agraviado, conllevan también a una perturbación del ámbito psicoemocional de forma permanente y sistemática. Lo mínimo que debería obtener la víctima de parte del Estado son mecanismos de aseguramiento y protección, en lugar de más violencia y revictimización. //



HASTA EL CIERRE DE ESTA EDICIÓN, HIALMAR LAYNES CONTINÚA LIBRE Y HAY RETRASOS EN EL PROCESO DE ALLANAMIENTO DE SU VIVIENDA PARA SU DETENCIÓN.

Aunque ella hizo pública su denuncia en junio de este año, Laynes ya contaba con dos procesos abiertos por acoso sexual. Trilce Reyes, en marzo de 2023, fue la primera en poner evidencia del acoso cibernético perpetrado por el hombre de 55 años. A ellas, se sumarían las periodistas María Fernanda Montenegro y Ximena Carrasco, sin contar a otras tantas agraviadas que eran agregadas en chats grupales donde Laynes difundía mensajes amenazantes, insultándolas y amedrentándolas también con contenido pornográfico.

La violencia del caso no solo golpeaba a Manuela con un promedio de 80 mensajes diarios, sino también con la indiferencia de un sistema preparado para revictimizar.

“Oímos decir: ¿por qué no denunció antes?, pero no cuestionamos las múltiples formas de violencia sistemática que se ejercen en nuestro país. Cuando nosotras fuimos a poner las primeras denuncias, los policías mostraban mucha indiferencia. Nos decían: ‘perro que ladra no muerde’, ‘no creo que se vaya a acercar a ustedes’... La sensación que te queda luego de eso es que pareciera que estuvieran esperando que haya un cuerpo con

moretones o ensangrentado para tomar acción, cuando hay casos tan emblemáticos como el de Eyvi Ágreda, que fue asesinada por un excompañero de trabajo que la acosaba. ¿Qué están esperando entonces? El acoso es un delito grave que puede conducir al feminicidio”, recalca con indignación Camacho.

Pero ahí no acaba todo. En un país donde al menos se procesan cinco denuncias por acoso sexual al día, los mecanismos para sentar una denuncia siguen dejando mucho que desear. La lógica parece no tener lugar en la mesa.

“Luego de sentir que los policías desestiman lo que dices, si logras ser escuchada, viene un camino desgastante, agotador y costoso. Jamás olvidaré que en una de mis pericias psicológicas me hicieron leer uno a uno los mensajes que esta persona me había enviado y describir las imágenes pornográficas. Para el informe, necesitaban que yo lo narre. Así lo dicta la justicia. Me sentí revictimizada con cada palabra, leyendo que un sujeto me decía ‘te voy a descuartizar’, ‘te vas a desangrar’, ‘te voy a matar’”, confiesa la periodista. A ello, además, se suma que en la primera lectura de sentencia (de prisión suspendida), el Poder Judicial cometió una negligencia grave: en el documento de sentencia, precisan los datos completos de Camacho, su dirección, su teléfono. “Era algo que yo había tratado de proteger por todos los medios y en un segundo él ya podía saberlo. Me sentí vulnerable, indignada”.

En un camino que ni ella ni sus colegas piensan abandonar, Manuela Camacho toma un momento para extender su solidaridad a las mujeres que viven lo mismo. “No permitan que nadie dude de sus denuncias. El acoso es violencia. Tomen medidas para salvaguardar su vida y no atraviesen esto en soledad. En mi caso, Ximena, María Fernanda y Trilce han sido pilares valientes para poder salir adelante”, concluye, aguardando, con una fuerza inquebrantable, que se haga justicia. //

“Los casos mediáticos son más desgastantes”

ROSARIO SASIETA



62 MIL

casos de violencia psicológica y física han sido registrados por mujeres entre enero y julio de este año.

5 CASOS

de acoso sexual son denunciados en el Perú cada día.

30%

de las víctimas de feminicidio del año pasado tenían medidas de protección o habían denunciado violencia.

♦♦ El pasado 19 de agosto Pamela López denunció a su aún esposo, el futbolista Christian Cueva, por agresión física y psicológica, asegurando temer por su vida y con pruebas contundentes en videos, fotografías y audios que demuestran los episodios de violencia. Su abogada, la Dra. Rosario Sasieta, dialoga con **Somos** acerca del panorama legal del caso, además de reflexionar sobre la realidad crítica de la violencia de género en nuestro país.

Cuando los casos de violencia doméstica son mediáticos desatan mayor revictimización contra la agraviada. ¿Cómo maneja este asunto? Uno pensaría que con el tiempo las cosas cambian, las cifras bajan y el machismo también. Pero con casos como el de Pamela se ve lo contrario, lamentablemente. Cuando los casos son mediáticos suelen ser más desgastantes, al punto de que la situación puede desbordarse y la víctima querer bajar los brazos. Por eso, con Pamela vamos día a día, luchando de a pocos.

¿Cómo llegó Pamela López a usted?

Hace poco más de un año. Y puedo decirte que era una Pamela completamente diferente, no la mujer valiente que hoy cuenta su testimonio ante cámaras. Por eso, siempre digo que no se juzgan los tiempos de las víctimas. No se cuestiona el porqué no salían del patrón, o por qué no fue antes. Es muy difícil para cada una, se tienen que enfrentar muchísimos factores.

¿Cree que las autoridades y el proceder del sistema es revictimizante?

Este año, sobre todo, siento que el Estado se está rindiendo ante la pandemia de la violencia de género. No hay soporte suficiente, recursos, lugares a donde puedan acudir las víctimas sin volver a pasar por temor.

La propuesta de fusión entre el MIMP y el Midis complicaría aún más el panorama.

Traería cosas negativas. Los casos, que ya tienen tan poca atención, quedarían relegados. Sería un atentado contra los avances que, aunque pocos, ya se venían logrando en el ámbito de la violencia de género.

¿Por qué cree que, aún en pleno siglo XXI, muchos peruanos siguen justificando la violencia?

Tengo más de cuatro décadas trabajando en esto y todo tiene como punto de partida la educación y la normalización de múltiples actitudes. Aún hoy hay violencias de género sutiles como la participación económica en el hogar, siendo muchas mujeres relegadas al trabajo doméstico, que no es reconocido como una labor real; el acoso en el trabajo, el acoso en redes sociales, etc. Esas actitudes, aunque parezcan mínimas, siguen perpetuando el machismo en nuestra sociedad.

Sobre ese último punto, resalta el caso de la periodista Manuela Camacho junto a cuatro colegas más. Los casos de acoso cibernético son desestimados aún más.

Porque se escudan en que no hay pruebas más allá de lo tecnológico. Se desestima el panorama completo y es alarmante. El acoso es violencia. El acoso puede terminar en feminicidio. No podemos esperar a que la muerte les respire en la nuca a estas víctimas, a que sean llevadas al extremo para ser escuchadas. //



HASTA EL CIERRE DE ESTA EDICIÓN, EL OCTAVO JUZGADO DE FAMILIA DE LA CORTE SUPERIOR DE JUSTICIA DE LIMA OTORGÓ MEDIDAS DE PROTECCIÓN A PAMELA LÓPEZ Y SUS TRES MENORES HIJOS, COMO EL PATRULLAJE A SU DOMICILIO Y LA INSTALACIÓN DE UN BOTÓN DE PÁNICO EN SU TELÉFONO MÓVIL.

© FRANCISCO

Astrología

**Aries**

Estos días te verás invitado a explorar lo desconocido. Atrévete a tomar riesgos, confía en tu intuición y abraza lo inesperado.

**Tauro**

Estás ante un tiempo de revelaciones y decisiones importantes. Es el momento de reflexionar, evaluar tus acciones y avanzar con claridad hacia un nuevo comienzo.

**Géminis**

Aunque desafiantes, algunos sacudones de la semana son necesarios para derribar estructuras obsoletas y abrir espacio para un crecimiento auténtico.

**Cáncer**

Semana para tomar decisiones sólidas y pragmáticas. Tu enfoque en la estabilidad financiera y material traerá éxito a futuro.

**Leo**

La energía semanal te advierte sobre tentaciones y apegos. Es un momento para reconocer patrones limitantes y liberarte de lo que te mantiene atrapado en un ciclo de repetición.

**Virgo**

Es buen momento para empezar a dejar atrás lo viejo y abrirte a nuevos comienzos. Acepta el cambio como una puerta hacia el renacimiento.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre

Planes en marcha

La semana empieza con fuerza. Hoy sentiremos la energía ideal para retomar esos planes que quizás quedaron en pausa, así que aprovechémosla. El domingo 25, sin embargo, puede que sintamos una atmósfera de imprevisibilidad y cambios repentinos. Este es un día en el que lo inesperado puede tomar las riendas. Si bien nos puede desestabilizar, también trae consigo la oportunidad de explorar nuevas direcciones y adaptarse a situaciones inusuales.

El martes 27 nos ofrece la oportunidad de salir de la rutina y experimentar algo diferente. Este es un momento excelente para innovar en tus relaciones o hacer cosas que rompan con lo cotidiano. El 28 de agosto, Venus se opone a Neptuno, generando una energía que puede hacernos ver la vida a través de lentes color rosa. Si bien es un tránsito que inspira el romanticismo y los sueños, también puede nublar nuestro juicio y llevarnos a idealizar en exceso.

Este mismo día, Mercurio, planeta de la comunicación, retoma su movimiento directo. Una gran noticia pero no nos adelantemos: los primeros días de este cambio pueden estar llenos de confusión y malentendidos. Es recomendable esperar hasta el 2 de setiembre para que la comunicación recupere su flujo normal.



LA FAMOSA BLAKE LIVELY, POPULAR POR SU ROL EN "GOSSIP GIRL", CUMPLE 37 AÑOS EL PRÓXIMO 28 AGOSTO.

**Libra**

La semana te impulsa a avanzar con determinación y enfoque. Supera los obstáculos con confianza y mantén el control para alcanzar tus metas con éxito.

**Escorpio**

Acepta los imprevistos con flexibilidad, pues nuevas oportunidades pueden surgir en medio de la incertidumbre.

**Sagitario**

Confía en tu intuición y mantén la fe, pues este es un momento de renovación y de trabajar en concretar tus metas.

**Capricornio**

La semana te invita a usar la claridad mental y el discernimiento. Toma decisiones objetivas, dejando las emociones de lado, para actuar con sabiduría y justicia.

**Acuario**

Sentirás alegría y realización. Usa esta energía positiva para brillar y alcanzar tus metas.

**Piscis**

Prepárate para avances inesperados y toma decisiones con agilidad. Es tiempo de actuar y aprovechar la energía dinámica.

LAS VENTAJAS DEL TELETRABAJO:
DE FALDA EL PERRO Y DE CHALINA
EL GATO



Test de Proust

“La felicidad perfecta es tener cero angustias”

El actor y empresario conduce el espacio “Nadie se salva” a través de La Roro Network, canal de YouTube.

Gabriel Calvo



¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Hacer triatlón.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Cero angustias y ver felices a mis hijos.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Mi sinceridad brutal.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Mi sinceridad brutal. Ja, ja.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

El dolor de mis hijos.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Hoy por hoy, ser abstinente.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La falta de lealtad.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Lo importante es participar. Ptm. Son los bemoles de la vida.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Reinventarme.

¿En qué ocasiones mientes?

En las que tengo que evitarle el dolor a alguien y cuando no quiero salir (porque soy una señora mayor. Ja, ja).

¿Cuándo y dónde has *

sido absolutamente feliz?

En cada uno de los nacimientos de mis hijos.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Una carta de mi mamá, una carta de mi papá y la armónica de mi abuelo.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mis amigos.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una mujer?

La independencia.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Con el soldado desconocido.

¿Cómo te gustaría morir?

Durmiendo.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Tocar piano y jugar fútbol.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

El espejo de mis hijos.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Julio Ramón Ribeyro, Henry Miller y el poeta César Calvo.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Todos los pedófilos. //

INVIERNO con estilo: VUELVEN las exclusivas PASHMINAS EUROPEAS

**GUILLERMINA
BAEZA**

6 SEXTA ENTREGA:
**ÉSTAMPADOS ÉTNICOS
EN NARANJA**
📅 23/08/2024

A SOLO
S/24.⁹⁰

DESCUBRE LA ÚLTIMA
TENDENCIA ESPAÑOLA



Encuentra un nuevo
lanzamiento cada
semana



Para adquirir el producto, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega tiene un costo de S/14.90 y, desde la segunda hasta la octava entrega, tendrán un costo de S/24.90 cada una. Stock de 1,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel Lima metropolitana desde el 19 de julio hasta el 20 de setiembre de 2024.

Desde mañana, disfruta de los
RESTO DAYS, la semana
gastronómica del Club.



40%
dto.
en toda la carta


LA CUCHARA DE SALVADOR
Cuchara de Salvador

35%
dto.
en la carta

**HACIENDA
MONTE RICO**
Hacienda Monte Rico

35%
dto.
en toda la carta



35%
dto.
en la carta

**Don
Rosalino**
Don Rosalino

30%
dto.
en la carta

Jose Antonio
"El Cocinero Calle de Lima"

30%
dto.
en toda la carta

Descubre más restaurantes participantes en
clubelcomercio.pe o escanea el QR

